BAB V
PENUTUP

V.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, analisis data, dan pembahasan, maka didapatkan kesimpulan sebagai berikut:

1. Kondisi suhu, waktu, dan konsentrasi pelarut ekstraksi yang menghasilkan kadar flavonoid total ekstrak buah parijoto (*Medinilla speciosa* Blume) yang paling optimal adalah pada suhu 80℃, waktu 40 menit, dan konsentrasi pelarut 96%, yaitu sebesar 9,67 mgQE/g ekstrak.
2. Kondisi suhu, waktu, dan konsentrasi pelarut ekstraksi yang menghasilkan aktivitas antioksidan ekstrak buah parijoto (*Medinilla speciosa* Blume) yang paling optimal adalah pada suhu 80℃, waktu 40 menit, dan konsentrasi pelarut 96%, yaitu sebesar 129,0310 mgAAE/g ekstrak.
3. Kondisi suhu, waktu, dan konsentrasi pelarut ekstraksi yang paling optimal terhadap kadar flavonoid total dan aktivitas antioksidan ekstrak buah parijoto (*Medinilla speciosa* Blume) adalah pada suhu 80℃, waktu 59,9974 menit, dan konsentrasi pelarut 95,9997% (*desirability* = 0,890) dengan kadar flavonoid total yang didapatkan sebesar 9,8183 ± 0,1135 mgQE/g ekstrak dan aktivitas antioksidan yang didapatkan sebesar 123,8917 ± 0,0982 mgAAE/g ekstrak yang berada dalam rentang 95% PI.

V.2. Saran

Berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan, saran yang dapat diberikan adalah sebagai berikut:

1. Menyesuaikan faktor dan/atau respon yang kurang signifikan pada optimasi ekstraksi buah parijoto.
2. Menambahkan respon lain seperti kadar fenol total atau kadar tanin total untuk hasil yang lebih menyeluruh.

Nasyia Qaanita, 2026
OPTIMASI EKSTRAKSI BUAH PARIJOTO (Medinilla speciosa Blume) DENGAN BOX-BEHNKEN DESIGN DAN POTENSI ANTIOKSIDAN FLAVONOID: Studi Pendahuluan pada Perlemakan Hati Non-Alkoholik
UPN Veteran Jakarta, Fakultas Kedokteran, Farmasi
[www.upnvj.ac.id - www.library.upnvj.ac.id - www.repository.upnvj.ac.id]

3. Melakukan pengujian aktivitas ekstrak buah parijoto dalam mencegah perparahan perlemakan hati non-alkoholik secara *in vivo*.