

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka peneliti dapat menyimpulkan bahwa:

1. Kedua Ekstrak buah Cabai Jawa (*Piper retrofractum* Vahl) memiliki sifat organoleptis yaitu konsistensi ekstrak kental, berwarna coklat pekat, dan memiliki bau yang khas.
2. Perolehan rendemen ekstrak buah Cabai Jawa (*Piper retrofractum* Vahl) hasil soxhletasi lebih tinggi dibandingkan ekstrak hasil maserasi yaitu dengan nilai rendemen berturut-turut sebesar 12,568% dan 8,275%.
3. Hasil identifikasi metabolit sekunder serbuk simplisia buah Cabai Jawa (*Piper retrofractum* Vahl) menunjukkan bahwa buah Cabai Jawa positif mengandung senyawa alkaloid dan steroid.
4. Aktivitas antioksidan ekstrak buah Cabai Jawa yang diekstrak menggunakan metode soxhletasi lebih besar dibandingkan ekstrak hasil maserasi yaitu dengan nilai IC_{50} berturut-turut sebesar 66,677 $\mu\text{g/mL}$ dan 96,828 $\mu\text{g/mL}$.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, peneliti menyarankan untuk:

1. Peneliti selanjutnya dapat melakukan identifikasi metabolit sekunder menggunakan metode KLT, untuk menghindari reaksi yang tidak sempurna karena amilum yang dikandung buah Cabai Jawa.
2. Pada pengujian aktivitas antioksidan, peneliti perlu memperhatikan cara penanganan DPPH untuk menghindari kerusakan karena cahaya.
3. Pada proses pembacaan absorbansi larutan sampel dan pembanding, dilakukan 3 kali pengulangan dengan larutan sampel yang baru.
4. Peneliti selanjutnya dapat melakukan identifikasi alkaloid total dan kadar piperin untuk melihat persentase kandungan alkaloid yang berperan sebagai antioksidan pada buah Cabai Jawa (*Piper retrofractum* Vahl).