

## **BAB V** **KESIMPULAN DAN SARAN**

### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan diperoleh beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Organoleptik bawang hitam memiliki aroma yang khas, berwarna coklat kehitaman, rasa manis serta tekstur yang lunak. Organoleptis ekstrak etanol bawang hitam memiliki konsistensi berupa ekstrak kental, berwarna coklat kehitaman dengan aroma khas.
2. Skrining fitokimia menunjukkan adanya kandungan senyawa alkaloid, flavonoid, saponin, tanin dan steroid pada ekstrak etanol bawang hitam.
3. Aktivitas antioksidan ekstrak etanol bawang hitam dengan waktu karamelisasi 10 hari, 12 hari, dan 14 hari mempunyai nilai IC<sub>50</sub> berturut-turut sebesar 4,787  $\mu\text{g}/\text{mL}$ , 3,890  $\mu\text{g}/\text{mL}$  dan 3,588  $\mu\text{g}/\text{mL}$  yang menunjukkan potensi antioksidan yang sangat kuat dengan nilai IC<sub>50</sub> < 50  $\mu\text{g}/\text{mL}$ .

### **B. Saran**

1. Bagi peneliti selanjutnya, sebaiknya memperpanjang waktu pemanasan untuk pembuatan bawang hitam
2. Bagi peneliti selanjutnya, lakukan penelitian lebih lanjut mengenai kandungan senyawa *S-allyl cysteine* (SAC) pada bawang hitam dengan metode pemisahan seperti Kromatografi Cair Kinerja Tinggi (KCKT)
3. Pada saat pembuatan larutan sampel dan pembanding sebaiknya langsung dilakukan pengujian antioksidan. Hal ini dapat menyebabkan hasil uji antioksidan akan menyimpang jika larutan terlalu lama dilakukan pengujian.