

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil ujia pendahuluan identifikasi Flavonoid (Pereaksi Shinoda, KLT, dan FT-IR) disimpulkan bahwa didalam ekstrak daun alpukat positif mengandung flavonoid.
2. Dengan Penambahan ekstrak daun alpukat 800 ppm pada lama pemanasan 5 jam merupakan titik optimumefektifitas dari ekstrak daun alpukat untuk penurunan bilangan peroksida yaitu sebesar 0,9039 Meq/Kg atau 10,,02 %
3. Ada pengaruh lama pemanasan minyak goreng terhadap bilangan peroksida minyak goreng. Daya antioksidan ekstrak daun alpukat ( $IC_{50}$ ) sebesar 114,95ppm.

#### 5.2. Saran

1. Untuk penelitian selanjutnya agar melakukan variasi suhu pemanasan campuran minyak goreng dan ekstrak daun alpukat untuk mengetahui suhu optimal daya antioksidan ekstrak daun dlpukat.
2. Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai masukan untuk penelitian loebih lanjut tentang kualitas minyak goreng, berdasarkan faktor-faktor lainnya.