

BAB V

KESIMPULAN

5.1 Kesimpulan

1. Strategi untuk memfraksinasi senyawa golongan flavonoid dari ekstrak etil asetat getah kemenyan (*Syrax benzoin*) dari Tapanuli Utara dan Humbang Hasundutan melalui tahapan ekstraksi, skrining fitokimia dan fraksinasi menggunakan kromatografi kolom dengan fase diam yaitu silika gel dan fase gerak yaitu kloroform : etil asetat : n-heksan dengan perbandingan 9:1:1 (v/v) menunjukkan bahwa setiap fraksi tidak mengandung senyawa golongan flavonoid.
2. Hasil identifikasi senyawa hasil fraksinasi dari getah kemenyan (*Syrax benzoin*) pada fraksi F₄ Tapanuli Utara dan fraksi F₂ Humbang Hasundutan dianalisis menggunakan FT-IR menunjukkan adanya gugus fungsi yaitu gugus O-H, C-H, C-O, C=O, C=C. sedangkan analisis menggunakan GC-MS menunjukkan getah kemenyan mengandung 10 komponen senyawa maka diperoleh senyawa Vanillin pada Kemenyan Tapanuli Utara dengan quality 98.84% dan Kemenyan Humbang Hasundutan dengan quality 98.43%. Sifat kimia vanillin yaitu larut dalam pelarut alkohol dan sukar larut dengan air , sedangkan sifat fisika Vanillin Titik didih 285°C, Titik Lebur 82°C berwarna Putih kekuningan.
3. Kadar Vanillin pada getah kemenyan Tapanuli Utara sebesar 4.74 ppm, sedangkan kemenyan Humbang Hasundutan 4.31 ppm.
4. Kadar Vanillin dari getah kemenyan Tapanuli Utara dan Humbang Hasundutan menghasilkan kadar yang berbeda yang disebabkan oleh kondisi lingkungan tempat tumbuh, unsur hara, keasaman tanah, suhu maupun curah hujan.

5.2 Saran

1. Perlu dilakukan isolasi pada ekstrak etil asetat getah kemenyan (*Syrax benzoin*) dengan fasa gerak yang berbeda untuk mendapatkan senyawa golongan flavonoid.
2. Perlu dilakukan isolasi pada ekstrak metanol getah kemenyan (*Syrax benzoin*) untuk mendapatkan serta membandingkan senyawa golongan flavonoid.
3. Perlu dilakukan teknik isolasi yang berbeda untuk mendapatkan senyawa Vanillin yang murni pada getah kemenyan Tapanuli dan kemenyan Humbang Hasundutan.

