

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa :

1. Aktivitas antioksidan ekstrak beras pecah kulit pada beras merah lebih tinggi dibandingkan dengan ekstrak beras pecah kulit pada beras hitam maupun beras putih. Aktivitas antioksidan beras giling 30 detik lebih tinggi dibandingkan dengan ekstrak beras giling 60 detik maupun ekstrak beras giling 90 detik pada beras merah, beras hitam maupun beras putih.
2. Aktivitas antioksidan ekstrak bekatul beras merah lebih tinggi dibandingkan ekstrak bekatul beras hitam maupun beras putih. Aktivitas antioksidan ekstrak bekatul 30 detik lebih kecil dibandingkan dengan ekstrak bekatul 60 detik maupun ekstrak bekatul 90 detik pada beras merah, beras hitam dan beras putih.
3. Senyawa metabolit sekunder yang terkandung pada ekstrak beras putih hanya golongan terpenoid. Sedangkan metabolit sekunder yang terkandung pada ekstrak beras merah dan ekstrak beras hitam yakni golongan flavonoid, terpenoid, tanin, kuinon, dan antosianin.

## 5.2 Saran

Penelitian ini merupakan penelitian pendahuluan. Oleh karena itu penulis menyarankan agar dilakukan penelitian lanjutan. Hal yang disarankan penulis diantaranya:

1. Beras giling hasil penyosohan dari berbagai waktu sosoh dijadikan nasi dan diuji organoleptik sehingga diketahui tingkat penerimaan untuk dikonsumsi.
2. Beras giling hasil penyosohan dari berbagai waktu sosoh disimpan dengan perbedaan waktu simpan kemudian diuji aktivitas antioksidannya beserta organoleptiknya.
3. Dilakukan pengujian total fenolik ekstrak beras pecah kulit sehingga dapat menjelaskan pengaruh banyaknya senyawa fenolik terhadap aktivitas antioksidan ekstrak beras pecah kulit.