

BAB V

SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI

5.1 Simpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa:

1. Waktu destilasi dan pengeringan daun yang optimal untuk menghasilkan minyak atsiri daun tespong dengan metode destilasi uap perkolasi adalah selama 1,5 jam dengan melakukan pengeringan daun selama 4 hari dengan hasil sebesar 0,13% (v/b).
2. Minyak atsiri daun tespong pada waktu destilasi dan pengeringan daun optimal mengandung 48 komponen senyawa, dengan komponen utama β -felandren (44,66%) .
3. Variasi waktu destilasi dan pengeringan daun mengakibatkan perubahan pada jumlah komponen dan komposisi senyawa minyak atsiri daun tespong.
4. Minyak atsiri daun tespong pada waktu destilasi dan pengeringan daun optimal tidak memiliki aktivitas antioksidan karena memiliki nilai IC_{50} 27380 ppm.
5. Minyak atsiri daun tespong pada waktu destilasi dan pengeringan daun optimal menunjukkan aktivitas antibakteri pada bakteri *Escherichia coli* dengan zona hambat 0,7 cm dan pada bakteri *Staphylococcus aureus* dengan zona hambat 0,9 cm.

5.2 Implikasi

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai kondisi optimal untuk mengisolasi minyak daun tespong dengan metode destilasi uap perkolasi agar diperoleh minyak daun tespong kualitas baik serta memberikan informasi mengenai aktivitas antioksidan dan antibakteri dari minyak atsiri daun tespong.

5.3 Rekomendasi

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh, penulis merekomendasikan perlu dilakukannya penelitian lebih lanjut mengenai parameter kondisi optimasi lain pada isolasi minyak atsiri daun tespong dengan metode destilasi uap perkolasi dan kajian bio-aktivitas yang lain terhadap minyak atsiri daun tespong yang diperoleh.

Raisatul Kamilah Rosidi, 2019

OPTIMASI WAKTU DESTILASI UAP PERKOLASI DAN PENDINGINAN DAUN PADA ISOLASI MINYAK ATSIIRI DAUN TESPONG (*Oenanche javanica*) SERTA UJI AKTIVITASNYA SEBAGAI ANTIOKSIDAN DAN ANTIBAKTERI

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu