

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

1. Hasil Penelitian menunjukkan adanya interaksi nyata antara perlakuan rasio pelarut dengan bahan dan daya *microwave* pada rendemen, indeks bias, dan berat jenis minyak atsiri daun jambu biji merah. Rendemen, Nilai indeks bias dan nilai berat jenis yang dihasilkan meningkat seiring dengan semakin tingginya rasio pelarut dan daya *microwave* yang digunakan
2. Rasio pelarut dengan bahan 7:1 dan daya *microwave* 450 W merupakan perlakuan terbaik dengan persentase rendemen 1,2357%, indeks bias 1,4907, berat jenis 0,7813, dan nilai aktivitas antioksidan IC_{50} minyak atsiri daun jambu biji merah yaitu 41,95 ppm. Komponen senyawa paling dominan dalam minyak atsiri daun jambu biji merah adalah *naphtalene* atau β -*seline* dengan persentase 24,45%, *Neointermedeol* dengan persentase 17,97%, *Caryophyllene* dengan persentase 16,04%, *Caryophyllene oxide* dengan presentase 7,40%, dan *Caryophylla-4(12),8(13)-dien-5a-ol* dengan presentase 13,51%

B. SARAN

1. Perlu penelitian lanjutan mengenai parameter minyak atsiri yang lain seperti kelarutan dalam alkohol
2. Perlu penelitian lanjutan mengenai aplikasikan pada produk pangan seperti pengawet dan bahan tambahan pangan (*flavor*)