



**Laporan Hasil Penelitian**  
**“Ekstraksi Flavonoid dari Daun Belimbing Wuluh**  
**(*Averrhoa Bilimbi L*) dengan Proses Maserasi**  
**Dilanjutkan dengan Proses Ko - Kristalisasi”**

---

**BAB V**  
**KESIMPULAN DAN SARAN**

**V.1 Kesimpulan**

1. Diperoleh kadar flavonoid terbaik yaitu sebesar 15,995mg/ml dari daun belimbing wuluh secara ekstraksi maserasi pada suhu 70°C dengan konsentrasi etanol 90% dan belum mengalami degradasi.
2. Diperoleh kristal flavonoid terbaik yaitu sebesar 4,865mg/ml dari daun belimbing wuluh terbaik pada suhu 70°C dengan konsentrasi etanol 90% meskipun kadar flavonoidnya menurun jika dibandingkan dengan sebelum di ko – kristalisasi.

**V.2 Saran**

1. Sebaiknya dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui jenis penyalut yang baik untuk proses ekstraksi flavonoid dengan menggunakan pelarut etanol, seperti dilihat dari titik didih jenis penyalut dan pelarut yang digunakan untuk maserasi.
2. Sebaiknya dilakukan penelitian menggunakan variabel suhu yang lebih bervariasi, seperti suhu yang mendekati kadar senyawa bioaktif (flavonoid) tersebut terdegradasi.