

## **BAB V KESIMPULAN DAN SARAN**

### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan penelitian pengaruh ukuran dan tekanan terhadap kadar flavonoid total ekstrak kulit jeruk limau dan kulit durian menggunakan ekstraksi pengepresan, dapat disimpulkan bahwa :

1. Ukuran bahan potong 1x1cm menghasilkan rendemen optimum ekstrak kulit jeruk limau (*Citrus amblycarpa*) sebanyak 20,95%. Dan ukuran bahan potong 1x1cm menghasilkan rendemen optimum ekstrak kulit durian (*Durio zibethinus*) sebanyak 17,91%.
2. Tekanan pengepresan optimum pada proses ekstraksi kulit jeruk limau (*Citrus amblycarpa*) dan kulit durian (*Durio zibethinus*) menggunakan ekstraksi pengepresan adalah 20.000 lbs yang menghasilkan kadar flavonoid total sebanyak 1.789,80 ppm untuk ekstrak kulit jeruk limau dan 2.504,90 ppm untuk kulit durian.
3. Kadar flavonoid total optimum ekstrak kulit jeruk limau (*Citrus amblycarpa*) yaitu pada variasi ukuran diblender halus dan tekanan pengepresan 20.000 lbs dengan kadar flavonoid total sebanyak 1.789,80 ppm. Sedangkan kadar flavonoid total optimum ekstrak kulit durian (*Durio zibethinus*) yaitu pada variasi ukuran diblender halus dan tekanan pengepresan 20.000 lbs dengan kadar flavonoid total sebanyak 2.504,90 ppm.

### **5.2 Saran**

Pada penelitian ini, disarankan kepada peneliti selanjutnya untuk melakukan proses pengeringan pada bahan sebelum dilakukan pengepresan dan pemekatan pada ekstrak setelah dilakukan pengepresan agar didapatkan kualitas ekstrak yang lebih baik.