

## 5. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil berdasarkan penelitian tentang uji aktivitas antioksidan ekstrak kasar *Sargassum fillipendula* dengan metode DPPH serta kandungan senyawa aktifnya adalah :

- Lama waktu fermentasi tidak berpengaruh terhadap mutu antioksidan yang diekstrak dari alga coklat *Sargassum fillipendula* maupun rendemen ekstrak yang didapatkan
- Kadar air bahan berpengaruh terhadap mutu antioksidan yaitu dengan nilai  $IC_{50}$  sebesar 81.18 ppm dan kadar air bahan berpengaruh terhadap persen rendemen ekstrak yang dihasilkan yaitu sebesar 4.61 % dengan kadar air sebesar 83.86%
- Kombinasi antara perlakuan waktu fermentasi dan kadar air bahan berpengaruh terhadap persen rendemen maupun mutu antioksidan dengan perlakuan terbaik pada perlakuan waktu fermentasi 13 hari kadar air bahan 85% dan positif mengandung senyawa-senyawa flavonoid, alkaloid dan fenolik.

### 5.2. Saran

Disarankan untuk dilakukan penelitian lebih lanjut dengan melakukan analisa yang lebih lengkap terhadap ekstrak alga coklat *Sargassum fillipendula* terkait dengan potensi dan prospeknya yang memiliki peranan sebagai antioksidan.