

4. KESIMPULAN DAN SARAN

4.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diperoleh berdasarkan penelitian Uji Aktifitas ekstrak kasar daging *Pomacea canaliculata* L Sebagai Antioksidan Pada Minyak Ikan Lemuru antara lain :

- Berdasarkan uji antioksidan dengan metode DPPH ekstrak *Pomacea canaliculata* L mempunyai aktivitas antioksidan dengan nilai IC50 sebesar 1230,8588 ppm.
- Penambahan ekstrak kasar *Pomacea canaliculata* L dalam minyak ikan lemuru pada konsentrasi yang berbeda yaitu 0, 200, 400, 600 ppm berbeda nyata, baik pada parameter uji bilangan peroksida, uji bilangan iod, dan uji TBA. Berdasarkan hasil tersebut, maka H_0 ditolak dan H_1 diterima.
- Nilai bilangan peroksida terendah (1,36 mgEq/Kg) didapatkan pada konsentrasi 600ppm pada penyimpanan hari ke 1.
- Nilai TBA terendah (3,10 mgEq/Kg) didapatkan pada konsentrasi 600ppm pada penyimpanan hari ke 14.
- Nilai bilangan iod tertinggi (4,7%) didapatkan pada konsentrasi 600ppm pada penyimpanan hari ke 1.
- Dalam penelitian ini senyawa yang diduga berperan sebagai antioksidan adalah senyawa *Sanguinarine* dari golongan Alkaloid.

4.2 Saran

Dalam penelitian lebih lanjut perlu juga dilakukan simulasi waktu penyimpanan yang lebih lama yaitu 1 – 2 bulan. Dan perlu kehati – hatian dan ketelitian pada saat melakukan penelitian agar hasil dari penelitian lebih akurat.