

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang berjudul Perbandingan Kadar Fenolik Ekstrak Rimpang Jeringau (*Acorus calamus*) Segar dan Terfermentasi dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan kadar fenolik ekstrak rimpang jeringau segar dan terfermentasi. Untuk kadar fenolik ekstrak rimpang jeringau segar diperoleh kadar fenolik sebesar  $97.272 \pm 0.525$  mgGAE/gram sedangkan yang terfermentasi diperoleh kadar fenolik sebesar  $223.553 \pm 3.542$  mgGAE/gram yang berarti mengalami peningkatan setelah di fermentasi.

#### **5.2 Saran**

Saran yang dapat diberikan untuk melanjutkan penelitian ini yaitu :

1. Perlu dilakukan pengujian lebih lanjut mengenai waktu dan suhu optimum saat proses fermentasi rimpang jeringau.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai proses pemisahan dan identifikasi salah satu senyawa fenolik pada hasil fermentasi rimpang jeringau (contoh : antosianin)