

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan :

1. Terjadi biokonversi antosianin menjadi antosianidin jenis pelargonidin dengan kadar 25,475 $\mu\text{g/mL}$ pada perlakuan non fermentasi dan meningkat menjadi 40,517 $\mu\text{g/mL}$ setelah dilakukan fermentasi 5 hari. Namun, antosianidin jenis delphinidin mengalami penurunan setelah dilakukan fermentasi. Kadar delphinidin non fermentasi dan fermentasi 5 hari yaitu 39,418 $\mu\text{g/mL}$ dan 21,280 $\mu\text{g/mL}$.
2. Aktivitas antioksidan ekstrak etanol kubis ungu mengalami peningkatan setelah dilakukan fermentasi. Ekstrak etanol kubis ungu non fermentasi dan fermentasi 1 hari, 3 hari dan 5 hari menunjukkan aktivitas antioksidan dengan nilai IC_{50} berturut-turut yaitu sebesar 0,00576; 0,00079; 0,00016 dan 0,00006 dengan aktivitas antioksidan tertinggi pada ekstrak kubis ungu fermentasi 5 hari.

6.2 Saran

Diharapkan ada penelitian lebih lanjut mengenai fermentasi kubis ungu menggunakan ragi tempe *Rhizopus oligosporus* dengan variasi lebih dari 5 hari untuk memperoleh hasil yang optimal serta mengaplikasikan hasil fermentasi ekstrak etanol kubis ungu untuk sediaan obat antikanker, antitumor dan antidiabetes.