

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, aktivitas antioksidan daun kangkung air (*Ipomoea aquatica* Forsk) pada selisih waktu 5 menit pemanasan dalam suhu 100°C secara keseluruhan dari sampel K.1, K.2, K.3 sampai K.4 mengalami penurunan/ melemah. Nilai IC₅₀ sampel K.1, K.2, K.3 dan K.4 berturut-turut yaitu; 25,25 µg/mL (sangat kuat), 96,75µg/mL (kuat), 181,47 µg/mL (lemah), 280 µg/mL (sangat lemah). Penurunan aktivitas antioksidan dapat dilihat dari meningkatnya nilai IC₅₀. Semakin besar nilai IC₅₀ maka aktivitas antioksidannya semakin melemah.

Nilai IC₅₀ K.1 ke K.2 mengalami peningkatan nilai IC₅₀ sebesar: 71,49 µg/mL, dari K.2 ke K.3 mengalami peningkatan nilai IC₅₀ sebesar: 84,72 µg/mL, dari K.3 ke K.4 mengalami peningkatan nilai IC₅₀ sebesar: 98,53µg/mL. Dari hasil penelitian ini dapat diprediksi bahwa kangkung air jika dipanaskan lebih dari 10 menit dalam suhu 100°C aktivitas antioksidannya akan semakin melemah, bahkan jika dipanaskan lebih lama lagi kemungkinan besar akan habis.

B. Saran

1. Daun kangkung air dapat dimanfaatkan sebagai asupan gizi dan sumber antioksidan
2. Pengolahan kangkung air dengan dikukus sebaiknya dilakukan dalam waktu antara 5-10 menit dalam suhu 100 °C agar zat anti gizinya bisa hilang dan aktivitas antioksidannya masih relatif kuat.
3. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai senyawa metabolit sekunder pada kangkung air yang rusak seiring meningkatnya waktu pemanasan (5 menit, 10 menit sampai 15 menit) dalam suhu 100°C guna penyempurnaan kajian pada aktivitas antioksidan kangkung air.
4. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pola aktivitas antioksidan pada daun kangkung air dengan variasi suhu pemanasan.