

BAB V

PENUTUP

5.1 KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa bahan bumbu masakan “naniura” khas Sumatera Utara mengandung senyawa metabolit sekunder sebagai berikut:

1. Jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) mengandung Flavonoid
2. Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium*) mengandung Flavonoid, tanin, fenolik, steroid
3. Kemiri (*Aleurites moluccana*) mengandung Alkaloid
4. Lengkuas (*Languas galanga*) mengandung Flavonoid, alkaloid
5. Kunyit (*Curcuma domesticae*) mengandung Flavonoid, fenolik
6. Rias (*Etlingera elatior*) mengandung Flavonoid, saponin, fenolik, terpenoid
7. Bawang merah (*Allium cepa*) mengandung Flavonoid, anin, terpenoid
8. Bawang putih (*Allium sativum*) mengandung Flavonoid
9. Cabe merah (*Capsicum annuum*) mengandung Tanin, fenolik
10. Jahe (*Zingiber officinale Rosc*) mengandung Flavonoid, alkaloid, saponin.

5.2 SARAN

Berdasarkan hasil dari penelitian dapat dikemukakan saran sebagai berikut:

1. Perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai skrining fitokimia pada bumbu bahan makanan menggunakan berbagai macam pelarut.
2. Perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai pengaruh lingkungan terhadap kualitas metabolit sekunder pada bumbu bahan masakan yang akan di uji fitokimia.