

BAB V KESIMPULAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa bahan bumbu masakan khas sunda “Empal Gepuk Daging Sunda” mengandung senyawa-senyawa metabolit sekunder sebagai berikut:

1. Asam jawa (*Tamarindus indica*) mengandung senyawa seperti flavonoid dan terpenoid.
2. Kemiri (*Aleurites moluccana*) mengandung senyawa alkaloid.
3. Ketumbar (*Coriandrum sativum*) mengandung senyawa flavonoid, tanin dan fenolik.
4. Laos (*Languas galanga*) mengandung senyawa flavonoid, alkaloid, dan terpenoid.
5. Jahe (*Zingiber officinale* Rosc) mengandung senyawa alkaloid dan saponin.
6. Kunyit (*Curcuma domesticae*) mengandung senyawa flavonoid dan fenol.
7. Daun salam (*Syzygium polyanthum*) mengandung senyawa alkaloid, saponin, tanin, fenolik dan steroid.
8. Daun jeruk purut (*Citrus hystrix*) mengandung senyawa tanin, fenolik dan steroid.
9. Batang serai (*Cymbopogon nardus*) mengandung senyawa flavonoid, tanin dan fenol.
10. Merica (*Piper nigrum*) mengandung senyawa flavonoid dan fenol.

Banyak faktor yang mempengaruhi kandungan senyawa hasil ekstraksi diantaranya: jenis pelarut, konsentrasi pelarut, metode ekstraksi, dan suhu

yang digunakan untuk ekstraksi, tempat pengambilan tanaman (unsur hara pada tanah, kadar air).

5.2 **Saran**

Pada penelitian yang telah dilakukan bahan bumbu masakan khas Sunda “Empal Gepuk Daging Sapi” mengandung metabolit sekunder yang memiliki aktifitas fisiologis nya masing-masing yang berperan pada tubuh. Kandungan unsur hara, cara pemanenan, dan tempat penanaman tumbuhan sangat berpengaruh terhadap kandungan metabolit sekunder yang terkandung pada masing-masing bahan bumbu tersebut. Dengan adanya penelitian ini dapat menjadi dasar untuk mengembangkan penelitian selanjutnya.

