

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. KESIMPULAN

1. Isolasi Flavonoid dari keping biji kakao lindak fermentasi 5 hari dilakukan dengan metoda perkolasi menggunakan campuran pelarut metanol-air yang setelah dihidrolisis diekstraksi dengan eter kemudian etil asetat.
2. Dari hasil rekristalisasi diperoleh endapan putih dengan titik leleh 243-245°C. Didukung dengan data spektra ultraviolet tampak, inframerah dan massa maka senyawa tersebut diduga adalah theobromin.
3. Dari hasil analisis KCKT pada filtrat hasil rekristalisasi, dapat disimpulkan :
 - * (-)-epikatekin dengan waktu retensi 19,297 menit dan waktu retensi perhitungan 18,949 menit.
 - * asam krologemat dengan waktu retensi 15,553 menit dan waktu retensi perhitungan 15,856 menit.
 - * (+)-katekin dengan waktu retensi 9,623 menit dan waktu retensi perhitungan 9,667 menit.
4. Dalam keping biji kakao lindak fermentasi 5 hari terjadi pengurangan kadar flavonoid dalam biji kakao yang masih menyumbang rasa menggigit dan pahit.
5. Reaksi oksidasi enzimatis yang menimbulkan warna coklat yang karakteristik pada kakao belum maksimal.

5.2. SARAN

Dari penelitian ini disarankan beberapa hal :

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut pada filtrat yang diperoleh dari rekristalisasi mengenai kondisi yang optimal untuk pemisahan senyawa-senyawa lain yang terkandung didalamnya dan juga jenis serta struktur kimianya.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut pada filtrat yang diperoleh dari rekristalisasi mengenai kadar senyawa-senyawa flavonoid yang terdapat pada biji kakao lindak fermentasi 5 hari.

