

## **BAB V**

### **SIMPULAN DAN ALUR PENELITIAN SELANJUTNYA**

#### **5.1 Simpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan dapat diambil kesimpulan bahwa semakin tinggi suhu akan semakin rendah nilai kadar fenol, flavonoid dan nilai  $IC_{50}$  yang terdapat di ekstrak buah malaka dan tidak terlalu berpengaruh signifikan dalam pengujian pola kromatografi.

#### **5.2 Alur Penelitian Selanjutnya**

Disarankan supaya penelitian ini dilanjutkan sampai pada tahap pengujian pada umur simpan yang sudah berbentuk sediaan jadi, sehingga dapat mengetahui berapa lama penyimpanan yang baik dan tidak mengurangi khasiat dari sediaan buah malaka itu sendiri.