

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

1. Aktivitas antioksidan ekstrak *Black Garlic* pada berbagai waktu pemanasan (14, 28, dan 42 hari) termasuk dalam kategori sangat kuat. Hal ini ditunjukkan oleh nilai IC_{50} masing-masing sebesar 10,36 ppm, 11,81 ppm, dan 11,37 ppm, yang seluruhnya berada di bawah 50 ppm.
2. Waktu fermentasi terbaik dalam penelitian ini adalah pemanasan selama 14 hari. Hal ini didasarkan pada nilai IC_{50} terendah, yaitu 10,36 ppm, yang menunjukkan aktivitas antioksidan paling tinggi dibandingkan fermentasi selama 28 hari dan 42 hari. Meskipun demikian, seluruh variasi waktu fermentasi tetap menghasilkan aktivitas antioksidan dalam kategori sangat kuat.
3. Nilai IC_{50} ekstrak *Black Garlic* pada berbagai waktu pemanasan berturut-turut adalah 10,36 ppm untuk pemanasan 14 hari, 11,81 ppm untuk pemanasan 28 hari, dan 11,37 ppm untuk pemanasan 42 hari. Berdasarkan klasifikasi aktivitas antioksidan, seluruh nilai IC_{50} tersebut termasuk dalam kategori antioksidan sangat kuat.

6.2 Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dengan variasi lama fermentasi yang lebih beragam untuk memperoleh waktu fermentasi yang paling optimal dalam menghasilkan aktivitas antioksidan *Black Garlic*.
2. Perlu dilakukan pengujian aktivitas antioksidan menggunakan metode lain sebagai pembanding agar hasil penelitian menjadi lebih komprehensif.
3. Perlu dilakukan analisis kandungan senyawa aktif, seperti total fenolik, total flavonoid, dan senyawa organosulfur, untuk mengetahui hubungan antara perubahan komponen bioaktif selama fermentasi dengan aktivitas antioksidan *Black Garlic*.