

BAB 5

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa kemampuan ekstrak etanol (IC_{50} 8,4431 ppm) untuk meredam DPPH lebih tinggi jika dibandingkan dengan fraksi air (IC_{50} 8,8446 ppm) dan fraksi etil asetat (IC_{50} 13,4848 ppm). Golongan senyawa metabolit sekunder yang memiliki aktivitas antioksidan pada ekstrak etanol kulit kayu manis dan hasil fraksinya diduga adalah senyawa golongan polifenol.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh, maka perlu dilakukan :

1. Penelitian lebih lanjut menggunakan metode ekstraksi yang lain selain menggunakan cara perkolasian.
2. Penelitian lebih lanjut menggunakan metode pemisahan senyawa yang lain selain menggunakan metode ekstraksi cair-cair dengan corong pisah, misal dengan metode kromatografi kolom.
3. Penelitian lebih lanjut menggunakan metode penentuan daya antioksidan yang lain dari ekstrak dan fraksi terpilih selain menggunakan metode DPPH.

DAFTAR PUSTAKA

- Amrun, M.H. dan Umayah, E.U. 2007, Uji Antioksidan Ekstrak Buah Naga (*Hylocereus undatus* (Haw.) Britt. And Rose), *Jurnal Ilmu Dasar*, **8(1)**, 83-90.
- Andayani, R., Lisawati, Y. dan Maimunah. 2008, Penentuan Aktivitas Antioksidan, Kadar Fenolat Total dan Likopen pada Buah Tomat (*Solanum lycopersicum L*), *Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi*, **vol. 13(1)**, hal. 1-9.
- Araar, H. 2009, ‘Cinnamon Plant Extracts : a Comprehensive Physico-Chemical and Biological Study for its Potential Use as a Biopesticide’, *Thesis*, Master of Science in Mediterranean Organic Agriculture, Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari.
- Backer, C.A. and Van den Brink, C. 1963, *Flora of Java*, Vol. 1. N.V.P. Noordhoff Groningen The Netherlands.
- Blois, MS, 1958, Antioxidant Determinations By The Use Of A Stable Free Radical, *Nature*, 181: 1199-1200.
- BPOM RI, 2006, *Ekstrak Tumbuhan Obat Indonesia* Vol. 2, Jakarta: Departemen Kesehatan RI, hal. 37-44.
- BPOM RI, 2010, *Acuan Sediaan Herbal* Vol. 5 (ed) 1, Jakarta: BPOM RI, hal. 90-91.
- BPOM RI, 2011, *Acuan Sediaan Herbal* Vol. 6 (ed) 1, Jakarta: BPOM RI, hal. 8.
- BPOM RI, 2013, *Pedoman Teknologi Formulasi Sediaan Berbasis Ekstrak* Vol. 2, Jakarta: BPOM RI, hal. 3-4, 9-12.
- Cavin, A., Hostettmann, K., Dyatmiko, W. and Potterat, O. 1998, Antioxidant and Lipophylic Constituents of *Tinospora crispa*, *Planta Medica*, **vol. 64**, pp 393-396.

- Chen, P., Sun, J. and Ford, P. 2014, Differentiation of the Four Major Species of Cinnamons (*C.burmannii*, *C. verum*, *C. cassia*, and *C. loureiroi*) Using a Flow Injection Mass Spectrometric (FIMS) Fingerprinting Method, *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, Vol. 62, pp 2516-2521.
- Corwin, E.J. 2009, *Buku Saku Patofisiologi* Edisi ketiga, Diterjemahkan dari Bahasa Inggris oleh Yudha, E.K., Wahyuningsi, E., Yulianti, D. dan Karyuni, P.E., Buku kedokteran EGC, Jakarta.
- Daswir, 2006, *Profil Tanaman Kayu Manis di Indonesia (Cinnamomum sp.)*, Bogor: Balai Penelitian Tanaman Obat dan Aromatik, 46-54.
- Departemen Kesehatan RI, 1977, *Materia Medika* Jilid I, Jakarta: Departemen Kesehatan RI, hal. 40-45.
- Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan RI, 2000, *Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat*. Jakarta: departemen Kesehatan RI, hal. 3-5, 10-21, 30-37.
- Farnsworth, N.R. 1966, Biological and Phytochemical Screening of Plants, *Journal Pharmaceutical Science*, 55(3), 225-276.
- Fusco, D., Colloca, G., Lo Monaco, M.R. and Cesari, M. 2007, *Effects of Antioxidant Supplementation on the Aging Process*, Clim. Interv, Aging 2, 377-387.
- Guenther, E. 2006, *Minyak Atsiri* Jilid I, Diterjemahkan dari Bahasa Inggris oleh Ketaren, S., UI Press, Jakarta.
- Gupita, C.N. dan A. Rahayuni, 2012, Pengaruh Berbagai pH Sari Buah dan Suhu Pasteurisasi terhadap Aktivitas Antioksidan dan Tingkat Penerimaan Sari Kulit Buah Manggis, *Journal of Nutrition College* vol. 1(1): 67-79.
- Handoko, J.S. 2008, *Efek Antioksidan Ekstrak Etanol 70% Daun Salam (Syzygium polyanthum [Wight.] Walp.) pada Hati Tikus Putih Jantan Galur Wistar yang Diinduksi Karbon Tetraklorida (CCl₄)*, Surakarta: Fakultas Farmasi Universitas Muhammadiyah.

- Harborne, J.B. 1987, *Metode Fitokimia : Penuntun Cara Menganalisa tumbuhan* Cetakan ke II, ITB, Bandung, hal. 19-34.
- Hattenschwiller, S. and Vitousek, P.M. 2000, ‘*The Role of Polyphenols Interrestrial Ecosystem Nutrient Cycling*: a review’, London, **15(6)**.
- Heinrich, M., Barnes, J., Gibbons, S. and Williamson, E.M. 2004, *Fundamentals of Pharmacognosy and Phytotherapy*, Churchill Livingstone, London, pp 109-115.
- Heyne, K. 1987. *Tumbuhan Berguna Indonesia* Edisi 2, Jakarta: Yayasan Sarana Wana Jaya, hal. 795-800.
- Jakhetia, V., Patel, R., Khatri, P., Pahuja, N., Garg, S., Pandey, A. and Sharma, S. 2010, ‘Cinnamon: A Pharmacological Review’, *Journal of Advanced Scientific Research*, **1(2)**: 19-23.
- Kementerian Kesehatan RI, 2008, *Farmakope Herbal Indonesia* Edisi I, Jakarta: Kementerian Kesehatan RI, hal. 41-45.
- Kementerian Kesehatan RI, 2011, *Suplemen II Farmakope Herbal Indonesia* Edisi I, Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kementerian Kesehatan RI, 2014, *Farmakope Indonesia* Edisi V, Jakarta: Kementerian Kesehatan RI, hal. 1560.
- Khopkar, S.M. 1990, *Konsep Dasar Kimia Analitik* Cetakan 1, Diterjemahkan dari Bahasa Inggris oleh Saptoraharjo, A., UI Press, Jakarta, 274-281.
- Kristianti, A.N., Aminah, N.S., Tanjung, M. dan Kurniadi, B. 2008, *Buku Ajar Fitokimia*, Surabaya: Jurusan Kimia Laboratorium Kimia Organik FMIPA Universitas Airlangga, hal. 47-48.
- Larson, R.A. 1997, *Naturally Occuring Antioxidants*, Lewis Publisher Boca Raton, New York, pp 25-28.
- Martindale: The Extra Pharmacopoeia*, 28th ed. 1982, Pharmaceutical Press, London, pp 673-674.

- Minich, St. and Msom, L. 2008, *Chinese Herbal Medicine in Women's Health*, Women's Health.
- Molyneux, P. 2004, The Use of the Stable Free Radical Diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity, *Journal Science Technology*, **vol. 26**, pp 212-219.
- Navarro, M.C., Montilla, M.P., Martin, A., Jimenez, J. and Utrilla, M.P. 1993, Free Radical Scavenging and Antihepatotoxic Activity of *Rosmarinus Tomentosus*, *Planta Medica*, **vol. 63(7)**, pp 393-396.
- Pokorni, J., Yanislieva, N. and Gordon, M. 2001, *Antioxidant in Food; Practical Applications*, CRC Press, New York.
- Prakash, A. 2001, *Antioxidant Activity*, Medallion Laboratories : Analytical Progress, **vol. 19(2)**, pp 1-4.
- Ravindran, P.N., Babu, K.N. and Shylaja, M. 2004, *Cinnamon and Cassia, the genus Cinnamomum* **Vol. 36**, CRC Press, USA.
- Rismunandar dan Paimin, F.B. 2003, *Pengolahan dan Budidaya Kayu Manis*, Jakarta: Penebar Swadaya.
- Robards, K., Antolovich, M., Prenzier, P.D., Patsalides, E. and McDonald, S. 2001, Methods for Testing Antioxidant Activity, *Journal the Royal Society of Chemistry*, **vol. 127**, pp 183-198.
- Rohman, A. 2009, *Kromatografi untuk Analisis Obat*, Graha Ilmu, Yogyakarta, hal. 15-19, 45-53.
- Rohmatussolihat, 2009, *Antioksidan, Penyelamat Sel-sel Tubuh Manusia, BioTrends*, **vol. 4(1)**, hal. 6-7.
- Saifuddin, A., Rahayu, V. dan Teruna, H.Y. 2011., *Standarisasi Bahan Obat Alam* Edisi 1, Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Sangal, A. 2011, 'Role of cinnamon as beneficial antidiabetic food adjunct: a review', *Advances in Applied Science Research*, **vol. 2(4)**, pp. 440-450.

- Sarker, S.D., Latif, Z. and Gray, A.I. 2006, *Natural Product Isolation* 2th Ed, Humana Press, Totowa, 7-20.
- Seidel, V. 2008, *Initial and Bulk Extraction*, In: Sarker, S.D., Latif, Z. and Gray, A.I., editors. *Natural Products Isolation* 2nd Ed, Humana Press, New Jersey, USA, pp 33-34.
- Stahl, E. 1985, *Analisis Obat Secara Kromatografi dan Mikroskopi*. Diterjemahkan dari Bahasa Inggris oleh Padmawinata, K. dan Soediro, I., ITB, Bandung, hal. 3-17.
- Stanley, P. 1998, *Kimia Organik* Jilid 4, ITB, Bandung, hal. 955.
- Suhaj, M. 2006, ‘Spice antioxidants isolation and their antiradical activity: a review’, *Journal of Food Composition and Analysis*, vol. 19, no. 6-7, pp 531-537.
- Sumarno, 2001. *Teori Dasar Kromatografi*, Fakultas Farmasi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta, hal. 85.
- Trease, G.E. and Evans, W.C. 1978, Pharmacognosy 11th Ed, *Journal of Pharmaceutical Sciences*, London, vol. 69, pp 60-75.
- Vangalapati, M., Satya, N.S., Prakash, D.S. and Avanigadda, S. 2012, A review on pharmacological activities and clinical effects of cinnamon species, *Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences*, vol. 3(1), pp 653-663.
- Wagner, H., Bladt, S. and Zgainski, E.M. 1984, *Plant Drug Analysis: Thin Layer Chromatograph*, (Scott, Th.A., translator), Springer-Verlag Berlin Heidelberg, Germany, pp 24-25.
- Wang, R. and Yang, B. 2009, Extraction of Essential Oils from Five Cinnamon Leaves and Identification of Their Volatile Compound Compositions, *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 10: 289-292.
- Widyastuti, N. 2010, *Pengukuran Aktivitas Antioksidan dengan Metode CUPRAC, DPPH dan FRAP serta Kolerasinya dengan Fenol dan*

Flavonoid pada Enam Tanaman, Fakultas MIPA, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Wijayanti, W.A. 2011, ‘Minyak Atsiri dari Kulit Batang *Cinnamomum burmannii* (Kayu Manis) dari Famili Lauraceae sebagai Insektisida Alami, Antibakteri dan Antioksidan’, Skripsi, Fakultas MIPA, Institut Teknologi Sepuluh November, Surabaya.

Winarsi, H. 2007, *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*, Kanisius, Yogyakarta, hal. 13-22.

Windono, T., Soediman, S., Yudawati, U., Ermawati, E., Srielita, A. dan Erowati, T.I. 2001, *Uji Peredaman Radikal Bebas terhadap 1,1-Diphenyl-2-picrylhydrazyl (DPPH) dari Ekstrak Kulit Buah dan Biji Anggur (Vitis vinifera L.)*, Artocarpus Media Pharmaceutica Indonesiana, Probolinggo Biru dan Bali, 34-43.

Yang, Cheng-Hong, Rong-Xian Li and Li-Yeh Chuang, 2012, Antioxidant Activity of Various Parts of *Cinnamomum cassia* Extracted with Different Extraction Methods, *Molecules*, **17**, 7294-7304.

Youn, H.S., Lee, J.K., Choi, Y.J., Saitoh, S.I., Miyake, K., Hwanq, D.H. and Lee, J.Y. 2008, Cinnamaldehyde suppresses toll-like receptor 4 activation mediated through the inhibition of receptor oligomerization, *Biochem Pharmacol*, **75**(2), 494-502.

Youngson, R. 2005, *Antioksidan: Manfaat Vitamin C dan E Bagi Kesehatan*, Diterjemahkan dari Bahasa Inggris oleh Purwoko, S. dan Arcan, Jakarta, hal. 9-16, 81-84.

Zhang, D. and Hamauzu, Y. 2004, *Phenolic Compounds and Theirs Antioxidant Properties in Different Tissues of Carrots (Daucus carota L.)*, *Food, Agriculture and Environment*, **2**(1): 95-100.