

## BAB 5

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

1. Hasil  $IC_{50}$  dari daging buah pepaya california yang memiliki  $IC_{50}$  cenderung lebih rendah yaitu daging buah pepaya california dengan  $IC_{50}$  sebesar 1143,41210 ppm bila dibandingkan dengan daging buah pepaya california mengkal dengan nilai  $IC_{50}$  sebesar 1506,81199 ppm, sedangkan pada daging buah pepaya lokal yang cenderung memiliki nilai  $IC_{50}$  terendah adalah daging buah pepaya lokal matang dengan  $IC_{50}$  sebesar 767,08878 ppm bila dibandingkan dengan daging buah pepaya lokal mengkal dengan  $IC_{50}$  sebesar 785,59966 ppm. Dalam hal ini daging buah pepaya termasuk dalam kategori antioksidan sangat lemah.
2. Hasil  $IC_{50}$  dari biji buah pepaya california yang memiliki  $IC_{50}$  cenderung lebih rendah yaitu biji buah pepaya california matang dengan  $IC_{50}$  sebesar 624,89498 ppm, bila dibandingkan dengan biji buah pepaya california mengkal memiliki nilai  $IC_{50}$  sebesar 740,14364 ppm, sedangkan pada biji buah pepaya lokal yang cenderung memiliki nilai  $IC_{50}$  terendah adalah biji buah pepaya lokal matang dengan  $IC_{50}$  sebesar 609,07852 ppm, bila dibandingkan dengan biji buah pepaya lokal mengkal dengan  $IC_{50}$  sebesar 683,91099 ppm. Dalam hal ini biji buah pepaya termasuk dalam kategori antioksidan sangat lemah.

#### 5.2 Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dengan menggunakan teknik pengeringan dan metode ekstraksi yang berbeda serta penggunaan pelarut yang berbeda.