

BAB V

SIMPULAN

Berdasarkan studi pustaka, diperoleh sebanyak 13 tanaman bumbu dapur Indonesia yang memiliki aktivitas antioksidan dengan berbagai kategori, yaitu biji jinten hitam, biji pala, biji pinang, buah cabai rawit, daun jeruk purut, daun salam, kulit kayu manis, rimpang bangle, rimpang jahe merah, rimpang kunyit, umbi bawang putih lokal varietas Ciwidey, impor, dan siung tunggal. Metabolit sekunder yang berperan sebagai antioksidan, yaitu senyawa golongan flavonoid (maritimetin, miristisin), alkaloid (kapsaisin), tanin, saponin, terpenoid dan senyawa fenolik (gingerol, shogaol).