BAB V
PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis statistik yang telah dilakukan terkait dengan pengaruh pemberian tepung daun kacapiring (*Gardenia Jasminoides*) terhadap kadar LDL (*Low Density Lipoprotein*) dan kolesterol total pada tikus Wistar dengan sindrom metabolik, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Pemberian tepung daun kacapiring terbukti dapat menurunkan kadar LDL pada tikus Wistar dengan sindrom metabolik, yang ditunjukkan oleh penurunan kadar LDL dari 77,99 ± 1,39 mg/dL menjadi 33,33 ± 2,25 mg/dL Penurunan kadar LDL pada kelompok tepung daun kacapiring lebih besar dibandingkan kelompok acarbose, namun perbedaan tersebut tidak menunjukkan hasil yang signifikan secara statistik.
2. Pemberian tepung daun kacapiring terbukti dapat menurunkan kadar kolesterol total pada tikus Wistar dengan sindrom metabolik, yang ditunjukkan oleh penurunan kadar. Penurunan kadar kolesterol total pada kelompok tepung daun kacapiring lebih besar dibandingkan kelompok acarbose dan menunjukkan perbedaan yang signifikan secara statistik.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis statistik yang telah dilakukan, saran yang disampaikan sebagai berikut :

1. Penelitian selanjutnya disarankan untuk melakukan pengukuran kadar LDL dan kolesterol total secara berkala selama masa intervensi serta menggunakan variasi dosis tepung daun kacapiring yang lebih beragam untuk menentukan dosis optimal dalam menurunkan profil lipid pada kondisi sindrom metabolik.
2. Penelitian selanjutnya disarankan untuk melakukan analisis lebih mendalam terkait kandungan senyawa aktif tepung daun kacapiring, seperti flavonoid, saponin, dan senyawa fenolik, serta analisis nilai gizi untuk mengetahui komponen yang berperan terhadap efek biologisnya.
3. Tepung daun kacapiring berpotensi dikembangkan sebagai pangan fungsional atau bahan alami dalam pengelolaan dislipidemia pada sindrom metabolik. Namun, diperlukan penelitian lanjutan terkait keamanan, dosis konsumsi yang efektif, stabilitas senyawa bioaktif selama pengolahan dan penyimpanan, serta tingkat penerimaan produk oleh masyarakat.