

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **V.1. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan terhadap hasil penelitian diperoleh rata-rata diameter zona hambat untuk bakteri *S. aureus* pada konsentrasi 2,5%, 5,0% dan 7,5% berturut-turut adalah 20,594 mm, 27,354 mm, dan 31,376 mm sedangkan rata-rata zona hambatan yang diperoleh untuk bakteri *S. dysenteriae* pada konsentrasi 2,5%, 5,0% dan 7,5% berturut-turut adalah 25,202 mm, 32,212 mm dan 32,444 mm, maka dapat di tarik kesimpulan:

1. Ekstrak buah maja (*A. marmelos* (L.) Corr) memiliki efektivitas antibakteri yang luas terhadap bakteri Gram positif dan Gram negatif, terutama pada bakteri *S. dysenteriae* sebagai bakteri Gram negatif.
2. Terdapat perbedaan efektifitas ekstrak buah maja (*A. marmelos* (L.) Corr) terhadap bakteri *S. aureus* dan *S. dysenteriae*.

#### **V.2. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian ini ada beberapa saran yang perlu dijadikan pertimbangan, antara lain sebagai berikut:

1. Dapat dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai efektivitas antibakteri ekstrak daun maja terhadap jenis bakteri lainnya.
2. Dapat dilakukan pengujian pada konsentrasi ekstrak lebih kecil dari konsentrasi ekstrak 2,5%.
3. Perhatikan faktor-faktor yang mempengaruhi mutu ekstrak.
4. Perhatikan cara penyimpanan ekstrak, yaitu:
  - a. Jika belum diolah bahan dapat dikemas dengan menggunakan jala plastik, kertas maupun karung goni yang terbuat dari bahan yang tidak beracun atau bahan yang tidak dapat bereaksi dengan ekstra yang disimpan.

- a. Pada kemasan jangan lupa beri label dan cantumkan nama bahan, bagian tanaman yang digunakan, no/kode produksi, nama/alamat penghasil dan berat bersih.
  - b. Hal-hal yang perlu diperhatikan untuk ruang penyimpanan, yaitu gudang harus bersih, ventilasi udara cukup baik, tidak bocor, suhu gudang maksimal 30°C, kelembaban udara serendah mungkin yaitu 65% dan gudang penyimpanan bebas dari hewan dan serangga.
4. Perhatikan cara meletakkan media yang sudah ditanam bakteri dalam inkubator, jika terbalik akan menyebabkan hasilnya kurang terlihat karena menghasilkan uap pada cawan petri sehingga bias.
  5. Dapat dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai manfaat buah maja selain sebagai antibakteri secara in vivo.
  6. Dapat dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai antibakteri dengan metode uji antibakteri lainnya selain metode difusi.

