

## **BAB 5**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa:

1. Enzim urease dari biji kacang hijau memiliki aktivitas optimum pada konsentrasi substrat 0,25 M, pH 7 dan pada suhu inkubasi 35°C dengan nilai aktivitas sebesar 32,115 U/mL.
2. Ekstrak kasar enzim urease dari biji kacang hijau dapat menghambat aktivitas antijamur *C. albicans* dengan konsentrasi 100% dengan zona hambat sebesar 12 mm dan konsentrasi hambat tumbuh minimum 0,5% dengan diameter zona hambat sebesar 0,205 mm.

#### **5.2. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian ini, maka perlu dilakukan pemurnian ekstrak kasar enzim urease dari biji kacang hijau agar diperoleh nilai aktivitas yang lebih tinggi. Perlu dilakukan uji antijamur lebih lanjut dengan menggunakan mikroba lainnya dan perlu dikembangkan aplikasi dari antijamur tersebut.

