

## **BAB 5**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa:

1. Enzim urease dari biji kacang koro memiliki pH optimum pada pH 7, suhu inkubasi optimum 35 °C, dan konsentrasi substrat optimum 12.000 ppm, dengan nilai aktivitas sebesar 8,188 U/mL. Pengaruh ion logam Ba<sup>2+</sup> sebagai aktivator bagi enzim urease pada konsentrasi 0,1 ppm dengan nilai aktivitas enzim sebesar 13,511 U/mL dan ion logam Ni<sup>2+</sup> sebagai inhibitor dengan nilai aktivitas enzim sebesar 6,011 U/mL.
2. Ekstrak kasar enzim urease dari biji kacang koro dengan konsentrasi 100% (v/v) memiliki aktivitas antibakteri dengan zona hambat sebesar 8,75 mm dan KHTM pada konsentrasi ekstrak kasar 12,5% dengan zona hambat sebesar 2,55 mm.

#### **5.2. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian ini, perlu dilakukan pemurnian ekstrak kasar enzim urease dari biji kacang koro agar diperoleh nilai aktivitas yang lebih tinggi dan diharapkan dapat menghasilkan aktivitas antibakteri yang lebih kuat. Perlu dilakukan uji antibakteri dengan menggunakan bakteri lainnya.