

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa:

1. Ekstrak kasar enzim urease yang diisolasi dari biji kacang buncis memiliki aktivitas optimumnya sebesar 14,620 U/mL dan memiliki nilai aktivitas spesifik sebesar 3,161 U/mg.
2. Ekstrak kasar enzim urease dari biji kacang buncis dapat dilakukan pemurnian parsial menggunakan prinsip presipitasi menggunakan garam amonium sulfat $[(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4]$.
3. Enzim urease dari biji kacang buncis memiliki aktivitas optimum pada pH 7, suhu inkubasi 35 °C, dan konsentrasi substrat sebesar 0,2 M dengan nilai aktivitas ekstrak kasar sebesar 14,620 U/mL dan aktivitas hasil pemurnian (F30) sebesar 17,720 U/mL. Ion logam Ni^{2+} Dan Hg^{2+} merupakan inhibitor bagi enzim urease

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini, perlu dilakukan amobilisasi enzim agar enzim dapat digunakan secara berulang dan dilakukan uji aktivitas antimikroba agar pemanfaatan enzim urease dari biji kacang buncis dapat lebih luas.