

## **BAB 5**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa:

1. Karakteristik enzim urease dari kedelai hitam memiliki aktivitas optimum pada pH 7, suhu inkubasi 35°C, konsentrasi substrat 12000 ppm dengan nilai aktivitas sebesar 4,803 U/mL. Penambahan konsentrasi 0,1 ppm pada ion logam berat  $Hg^{2+}$   $Ni^{2+}$  mampu berperan sebagai inhibitor.
2. Enzim urease pada ekstrak kasar kedelai hitam dengan pengenceran ekstrak 1 memiliki aktivitas antibakteri *E.coli* yang kuat sebesar 15,800 mm dan konsentrasi hambat tumbuh minimum pada pengenceran ekstrak 0,063 sebesar 3,513 mm serta kontrol positif sebesar 9,213 mm.

#### **5.2 Saran**

Berdasarkan hasil penelitian ini, maka diuji pada bakteri lain sebagai antibakteri dari enzim urease kedelai hitam.

