

## **BAB 5**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa:

1. Enzim urease hasil fraksinasi dari biji kacang hijau memiliki aktivitas optimum pada tingkat kejenuhan 67% sebesar 0,662 U/mL.
2. Ekstrak kasar enzim urease dari biji kacang hijau yang difraksinasi menggunakan aseton memperoleh aktivitas spesifik tertinggi pada fraksi dengan tingkat kejenuhan aseton 67% dan tingkat kemurnian 3,2 kali dibandingkan dengan ekstrak kasar enzim.
3. Enzim urease hasil fraksinasi dari biji kacang hijau memiliki aktivitas optimum pada pH 7 dan suhu 35 °C. Hasil analisis fraksi protein diperoleh 5 pita protein dengan berat molekul 60, 48, 24, 19, dan 14 kDa.

#### **5.2 Saran**

Berdasarkan hasil penelitian ini, maka perlu dilakukan pemurnian menggunakan kromatografi penukar ion atau kromatografi afinitas untuk memperoleh enzim urease yang lebih murni.