

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Bahwa variasi suhu dan waktu berpengaruh terhadap total kandungan fenolik dan total kandungan flavonoid dalam sampel ekstrak etanol 96% herba pegagan. Dimana total kandungan fenolik dan total kandungan flavonoid paling optimal diperoleh pada suhu 45°C dan waktu 20 menit dengan nilai sebesar 49,731 mg GAE/g untuk total fenolik dan 5,615 mg QE/g untuk total flavonoid.
2. Ekstrak etanol 96% herba pegagan dengan konsentrasi 20%, 40%, 60%, dan 80% memiliki aktivitas dalam menghambat pertumbuhan bakteri *Staphylococcus aureus* dengan kategori kuat, dan pada konsentrasi 100% dengan kategori sangat kuat.

B. Saran

1. Pada suhu dan waktu ekstraksi perlu dinaikkan rentang variasinya agar hasilnya lebih signifikan.
2. Perlu ditambahkan variabel selain variasi suhu dan waktu yaitu variasi jenis pelarut dan konsentrasi pelarut.
3. Perlu dilakukan uji daya hambat dari ekstrak etanol 96% herba pegagan dengan metode lain untuk membandingkan hasilnya dengan metode difusi cakram (*Kirby Bauer Test*).