BAB V
KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Perbedaan suhu dan waktu ekstraksi berpengaruh terhadap total kandungan fenolik dan total kandungan flavonoid dalam sampel ekstrak etil-asetat herba pegagan. Di mana total kandungan fenolik dan total kandungan flavonoid paling optimal diperoleh pada suhu 45℃ dan waktu 20 menit dengan nilai sebesar 50,970 mgGAE/g dan 6,984 mgQE/g.
2. Ekstrak etil-asetat herba pegagan dengan total kandungan fenolik dan total kandungan flavonoid paling optimal yang dibuat dengan berbagai konsentrasi 20%, 40%, 60%, 80%, dan 100% memiliki aktivitas dalam menghambat pertumbuhan bakteri *S. aureus* dengan kategori kuat.

B. Saran

1. Perlu dilakukan ekstraksi bertingkat untuk menentukan dengan pasti perbedaan total kandungan fenolik dan flavonoid serta antibakteri pada ekstrak herba pegagan yang diperoleh dengan pelarut yang berbeda.
2. Perlu ditambahkan variabel selain variasi suhu dan waktu, yaitu perbedaan jenis pelarut atau variasi konsentrasi pelarut.
3. Rentang waktu dan suhu yang digunakan untuk ekstraksi jangan terlalu berdekatan supaya dapat dilihat hasil secara signifikan.
4. Perlu dilakukan uji selanjutnya yaitu uji daya hambat dari ekstrak etil-asetat herba pegagan menggunakan metode lain untuk membandingkan hasil antara metode difusi cakram (*Kirby Bauer Test*) tersebut dengan metode lain yang digunakan, serta kontrol negatif yang digunakan adalah cakram yang mengandung pelarut yang digunakan untuk mengencerkan ekstrak tersebut.

UNIVERSITAS JENDERAL ACHMAD YANI YOGYAKARTA
PERPUSTAKAAN