

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

1. Hasil uji organoleptik ekstrak daun seledri yaitu berwarna hijau tua, berbentuk kental, aroma khas, dan rasa pahit. Ekstrak batang seledri mendapatkan hasil berwarna hijau kekuningan, bentuk kental, aroma khas, dan rasa pahit.
2. Hasil ekstrak daun seledri mengandung senyawa flavonoid, tanin, dan saponin. Hasil ekstrak batang seledri mengandung senyawa flavonoid, tanin, dan saponin.
3. Hasil ekstrak daun seledri dapat menghambat pertumbuhan bakteri *Staphylococcus aureus* ATCC 25923 pada konsentrasi 0,25%, 0,5%, 1%, 2%, dan 4% dengan zona hambat berurutan yaitu 7,6 mm, 8,1 mm, 8,8 mm, 9,1 mm, dan 9,9 mm kategori penghambatan sedang.
4. Hasil ekstrak batang seledri dapat menghambat pertumbuhan bakteri *Staphylococcus aureus* ATCC 25923 pada konsentrasi 0,25%, 0,5%, 1%, 2%, dan 4% terdapat zona hambat berurutan yaitu 6,8 mm, 7,1 mm, 7,0 mm, 7,6 mm, dan 8,5 mm kategori penghambatan sedang.
5. Dibandingkan dengan ekstrak batang seledri, ekstrak daun seledri memiliki aktivitas antibakteri yang lebih besar terhadap bakteri *Staphylococcus aureus* ATCC 25923.

#### **B. Saran**

1. Perlu adanya penelitian lebih lanjut mengenai variasi teknik ekstraksi dan variasi konsentrasi ekstrak.
2. Perlu adanya penelitian terkait aktivitas antibakteri dari sampel yang diteliti dengan berbagai teknik pengujian.
3. Perlu adanya penelitian mengenai aktivitas antibakteri pada bakteri lainnya.