

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan didapatkan beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Ekstrak daun kemangi dibuat dengan metode maserasi dengan menambahkan 10% serbuk daun kemangi pada air hingga diperoleh ekstrak sebanyak 19,6 %.
2. Pembuatan susu kedelai dilakukan dengan penambahan ekstrak daun kemangi dengan tiga varian konsentrasi yaitu 1% (SK1); 3%; (SK3) dan 5% (SK5) ekstrak daun kemangi.
3. Susu kedelai sebelum penambahan ekstrak daun kemangi tidak mengandung aktivitas antibakteri, sedangkan susu kedelai sesudah penambahan ekstrak daun kemangi mempunyai aktivitas antibakteri.
4. Penambahan ekstrak daun kemangi ke dalam susu kedelai tidak berpengaruh terhadap aktivitas enzim lipoksigenase.
5. Hasil uji hedonik terhadap parameter warna dan rasa yang paling disukai panelis yaitu susu kedelai dengan penambahan 1% ekstrak daun kemangi (SK1), sedangkan berdasarkan parameter aroma yang paling disukai panelis yaitu susu kedelai dengan penambahan 3% ekstrak daun kemangi (SK3).

#### **5.2 Saran**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka dapat disarankan:

1. Dilakukan penelitian lanjutan mengenai pengaruh penggunaan seluruh bagian tanaman kemangi sebagai sumber antibakteri.
2. Perlu penelitian lebih lanjut untuk menentukan konsentrasi optimum penghambatan ekstrak daun kemangi sebagai antibakteri.
3. Mencari bahan yang dapat menghambat aktivitas enzim lipoksigenase.
4. Uji hedonik menggunakan panelis terlatih.

Desi Sriwulan, 2018

**PENGARUH EKSTRAK DAUN KEMANGI TERHADAP TINGKAT KESUKAAN DAN AKTIVITAS BAKTERI *Escherichia coli* PADA SUSU KEDELAI**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu