

BAB 7: PENUTUP

1.1 Kesimpulan

1. Jeruk yang memiliki efek antibakteri terhadap bakteri *S.aureus* adalah jeruk nipis, jeruk lemon, jeruk purut dan jeruk kasturi.
2. Jeruk yang memiliki efek antibakteri terhadap bakteri *E.coli* adalah jeruk nipis, jeruk lemon, jeruk purut dan jeruk kasturi.

1.2 Saran

1. Penelitian lebih lanjut menentukan jumlah kadar flavonoid, limonoid, fenol, tanin dan saponin yang terkandung dalam masing-masing jeruk.
2. Penelitian lebih lanjut menentukan tingkat keasaman yang terkandung dalam masing-masing jeruk.
3. Penelitian lebih lanjut menentukan MIC (*Minimum Inhibitory Concentration*) dan MBC (*Minimum Bactericidal Concentration*) pada masing-masing jeruk.
4. Penelitian lebih lanjut menggunakan bakteri standar.
5. Penelitian lebih lanjut secara *in vivo*.
6. Pada kasus-kasus tertentu penggunaan langsung buah jeruk sebagai antibakteri sebaiknya tidak dilakukan karena diperlukan untuk ekstraksi bahan aktif antibakteri dan pengemasan dalam sediaan yang sesuai dengan efek yang diinginkan.