

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

1. Hasil isolasi agarosa dari tepung agar dan pemurniannya menggunakan modifikasi metode Provonchee diperoleh agarosa A1 dan A2 yang memiliki karakteristik rata-rata titik pembentukan gel, titik leleh gel, kekuatan gel dan kadar sulfat masing-masing adalah 35,67<sup>0</sup>C; 84,33<sup>0</sup>C; 1431 g/cm<sup>2</sup>; 0,57% dan 35,17<sup>0</sup>C; 85,67<sup>0</sup>C; 1438 g/cm<sup>2</sup>; 0,40%.
2. Hasil pemurnian agarosa A1 yaitu agarosa A2 memiliki kemurnian yang lebih baik setelah dilakukan isolasi berulang dengan pelarut dan metoda yang sama dengan isolasi A1.
3. Hasil pengukuran absorbansi uji proliferasi menggunakan reagen MTT pada micro plate reader panjang gelombang 560 nm memperlihatkan hasil nilai rata-rata absorbansi pada kultur sel 3D matriks A1 dan A2 (0,9614 dan 1,2204) lebih rendah dibandingkan nilai rata-rata absorbansi pada kultur 2D (2,0295), hal ini disebabkan karena kuantitas absorbansi pada kultur sel 3D tidak optimal karena adanya hambatan reagen MTT bereaksi dengan sel viable di dalam matriks dengan konsentrasi tinggi yaitu 5%.

### 5.2. Saran

Disarankan untuk peneliti berikutnya melakukan pengujian dan pengembangan aplikasi agarosa hasil isolasi dari tepung agar sebagai matriks dengan konsentrasi yang lebih rendah dan melengkapi parameter evaluasi kultur sel 3D.