

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

1. Hasil pemeriaan simplisia kulit buah jeruk kasturi (*Citrus microcarpa* Bunge) permukaan luar berwarna coklat dan bagian dalam berwarna kuning, sedikit berbau dan rasa asam. Pemeriksaan mikroskopis diperoleh fragmen pengenal kristal kalsium oksalat, serabut, parenkim dengan sel minyak, jaringan pengangkut berbentuk tangga. Kadar serabut kasar dan kasar total tidak kurang dari 19,73% dan 10,26%, nilai susut pengeringan tidak lebih dari 10,78%, serta kadar abu total dan abu tidak larut asam tidak lebih dari 4,33% dan 1,01%.
2. Hasil pemeriaan ekstrak kulit buah jeruk kasturi ekstrak kental, berbau khas, berwarna hitam dan rasa pahit. Pola KLT menggunakan pembanding hesperidin dengan nilai Rf 0,68, kadar hesperidin tidak kurang dari 4,78%, nilai randemen tidak kurang dari 25,33%, kadar air tidak lebih 17,47%, serta kadar abu total dan abu tidak larut asam tidak lebih dari 4,65% dan 0,13%.
3. Hasil aktivitas antioksidan asam galat diperoleh IC<sub>50</sub> sebesar 12,6 µg/mL dengan kategori sangat kuat sedangkan, ekstrak kulit buah jeruk kasturi dari daerah Bukittinggi, Padang dan Pesisir Selatan berturut turut diperoleh IC<sub>50</sub> sebesar 980,54; 927,53; dan 897,84 µg/mL dengan kategori sangat lemah.
4. Ekstrak kulit buah jeruk kasturi dari tiga daerah yaitu Bukittinggi, Padang dan Pesisir Selatan memiliki aktivitas antibakteri terhadap bakteri *Staphylococcus aureus*, *Eschericia coli*, *Enterococcus faecalis*, dan *Pseudomonas auruginosa* pada konsentrasi 15% dengan zona hambat 9,26 sampai 13,39 mm dan pada 20% dengan zona hambat 7,65 sampai 9,96 mm

#### 5.2 Saran

Disarankan untuk peneliti selanjutnya agar melakukan isolasi dari kulit buah jeruk kasturi untuk mencari senyawa lain yang ada dalam ekstrak, serta senyawa apa saja yang memiliki aktivitas antioksidan dan antibakteri.

