

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa :

1. Ekstrak enzim kasar amilase yang diproduksi dari bakteri *Bacillus thuringiensis* pada media onggok menghasilkan aktivitas enzim tertinggi pada lama inkubasi ke 30 jam.
2. Parameter dari karakterisasi ekstrak enzim kasar amilase yang diproduksi oleh *Bacillus thuringiensis* mencapai optimum pada suhu 40°C dan optimum pada pH 6. Kadar protein ekstrak enzim kasar amilase menunjukkan kadar protein tertinggi pada waktu inkubasi ke 30 jam.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk peneliti selanjutnya melakukan penelitian lebih lanjut mengenai jumlah konsentrasi onggok yang tepat untuk memproduksi ekstrak kasar enzim amilase yang diproduksi oleh *Bacillus thuringiensis*.

