

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

- 6.1.1. Madu Manuka dan Madu Rahmi memenuhi persyaratan organoleptis bau, rasa dan warna yang ditentukan oleh SNI dan *United States Standards for Grades of Extracted Honey*.
- 6.1.2. Madu Manuka dan Madu Rahmi tidak memenuhi persyaratan keasaman karena memiliki keasaman diatas standar SNI.
- 6.1.3. Madu Manuka memiliki indeks bias dan kadar air yang memenuhi persyaratan, sementara untuk Madu Rahmi tidak memenuhi persyaratan indeks bias dan kadar air SNI.
- 6.1.4. Hasil uji potensi antibiotik kloramfenikol dan Madu Manuka dengan bakteri *Staphylococcus aureus* diperoleh nilai kesetaraan yaitu 9958,598 ppm.
- 6.1.5. Hasil uji potensi antibiotik kloramfenikol dan Madu Manuka dengan bakteri *Bacillus subtilis* diperoleh nilai kesetaraan yaitu 7449,624 ppm, sedangkan nilai kesetaraan Madu Rahmi yaitu 15162,164 ppm.
- 6.1.6. Hasil uji potensi antibiotik kloramfenikol dan Madu Rahmi dengan bakteri *Escherichia coli* diperoleh nilai kesetaraan yaitu 14837,3 ppm.
- 6.1.7. Hasil uji potensi antibiotik tetrasiklin HCl dan Madu Manuka dengan bakteri *Staphylococcus aureus* diperoleh nilai kesetaraan yaitu 36,2 ppm.

6.1.8. Hasil uji potensi antibiotik tetrasiklin HCl dan Madu Manuka dengan bakteri *Bacillus subtilis* diperoleh nilai kesetaraan yaitu 341 ppm, sedangkan nilai kesetaraan Madu Rahmi yaitu 430,4 ppm.

6.1.9. Hasil uji potensi antibiotik tetrasiklin HCl dan Madu Rahmi dengan bakteri *Escherichia coli* diperoleh nilai kesetaraan yaitu 1977,3 ppm.

6.2. Saran

Dari hasil penelitian ini dapat disarankan untuk melakukan penelitian uji potensi terhadap bakteri *Pseudomonas aeruginosa*, penelitian lebih lanjut mengenai aktivitas antibakteri pada merk Madu Manuka dengan UMF (*Unique Manuka Factor*) yang yang lainnya dan penelitian mengenai komposisi dan aktivitas kandungan senyawa antibakteri pada Madu Manuka dan Madu Rahmi.