

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa madu pahit merk tertentu dan madu manis murni memiliki aktivitas antibakteri terhadap bakteri uji Gram negatif dan Gram positif. Hasil dari pengujian KHM menentukan bahwa kadar hambat minimum untuk bakteri uji Gram negatif berada dalam rentang konsentrasi madu 50-90% b/v sedangkan untuk bakteri uji Gram positif berada dalam rentang 90% b/v. KBM yang dihasilkan untuk bakteri uji Gram negatif berada dalam rentang konsentrasi madu 70-90% b/v sedangkan untuk bakteri uji Gram positif berada dalam rentang 90% b/v. Pengujian KHM dan KBM juga dapat menentukan sifat dari madu yang diujikan, dimana madu pahit dan madu manis murni bersifat bakteriostatik terhadap bakteri Gram positif dan Gram negatif, serta madu pahit bersifat bakterisid terhadap bakteri Gram positif dan Gram negatif, sedangkan madu manis murni bersifat bakterisid terhadap bakteri Gram positif saja.

Dari hasil uji banding terhadap antibiotika maka diperoleh nilai kesetaraan yaitu satu mL madu C setara dengan 0,0008 mg tetrasiklin sedangkan untuk satu mL madu F setara dengan 0,00038 mg tetrasiklin. Dari semua pengujian yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa aktivitas antibakteri madu pahit lebih baik dibandingkan dengan aktivitas antibakteri dari madu manis murni.

6.2 Saran

Dari hasil penelitian ini dapat disarankan untuk dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai aktivitas antibakteri pada merk madu pahit lainnya serta dilakukan isolasi untuk mengetahui kandungan kimia madu yang memiliki aktivitas antibakteri.

