

## BAB VI. SARAN DAN KESIMPULAN

### 6.2 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan.

1. Waktu proses fermentasi ekoenzim memiliki perbedaan terlihat dari warna dan aroma pada 3 bulan memiliki aroma asam yang lebih dominan dari jeruk lemon dan 1.5 bulan lebih dominan dari kulit nanas sedangkan warna fermentasi 3 bulan terlihat coklat tua dan 1,5 bulan coklat muda
2. Larutan ekoenzim memiliki nilai Konsentrasi Hambat Minimum (KHM) pada 80 % v/v dan 90 % v/v sedangkan larutan ekoenzim yang dilakukan isolasi protein tidak dapat menghambat pada bakteri *Pseudomonas aeruginosa* dan *Staphylococcus aureus*
3. Ekoenzim mampu menghambat pertumbuhan bakteri *Pseudomonas aeruginosa* dan *Staphylococcus aureus* memiliki sifat antibakteri dengan kategori lemah

### 6.2 Saran

Saran dalam penelitian selanjutnya dengan sampel ekoenzim perlu fermentasi lebih lama dan campuran variasi kulit buah untuk menghasilkan produk ekoenzim yang memiliki kandungan senyawa lebih kompleks serta mampu membunuh bakteri patogen *Pseudomonas aeruginosa* dan *Staphylococcus aureus* sebagai penyebab penyakit kulit.