

BAB V

PENUTUP

5.1 KESIMPULAN

Kesimpulan yang dapat diambil berdasarkan penelitian yang telah dilakukan adalah :

1. Waktu distilasi mempengaruhi rendemen minyak atsiri biji jintan hitam, rendemen tertinggi diperoleh pada hasil distilasi uap selama 9 jam sebesar 0,05%.
2. Waktu distilasi belum mempengaruhi karakteristik sifat fisik (warna, aroma, dan wujud) minyak atsiri jintan hitam.
3. Waktu distilasi mempengaruhi profil komponen minyak atsiri jintan hitam. Minyak atsiri jintan hitam hasil distilasi uap selama 5, 7, dan 9 jam menghasilkan berturut-turut 11, 10, dan 14 senyawa. Kadar timokuinon sebagai senyawa utama minyak atsiri jintan hitam tertinggi (1,46 %) diperoleh pada hasil distilasi uap selama 5 jam.
4. Waktu distilasi minyak atsiri jintan hitam memengaruhi aktivitas antibakteri *S. aureus*. Aktivitas tertinggi (14 mm) diperoleh pada hasil distilasi uap selama 9 jam.

5.2 SARAN

Saran yang dapat diberikan penulis berdasarkan hasil penelitian ini adalah perlu dilakukan penentuan dosis minyak atsiri jintan hitam berdasarkan Kadar Hambat Minimum (KHM) dan Kadar Bunuh Minimum (KBM), serta isolasi komponen utama minyak atsiri jintan hitam untuk dilakukan uji aktivitas antibakteri.