

BAB V

PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa:

1. Waktu distilasi mempengaruhi rendemen minyak atsiri biji adas pahit (*Foeniculum vulgare* Mill. var. *vulgare*) dan rendemen tertinggi (0,72 %) diperoleh pada hasil distilasi uap 9 jam.
2. Waktu distilasi 5, 7, dan 9 jam tidak mempengaruhi karakteristik sifat fisik minyak atsiri biji adas pahit yang meliputi wujud, aroma, warna, berat jenis, dan indeks bias.
3. Waktu distilasi mempengaruhi profil komponen minyak atsiri biji adas pahit. Estragol sebagai senyawa utama minyak atsiri biji adas pahit tertinggi (87,93 %) diperoleh pada hasil distilasi uap 7 jam.
4. Waktu distilasi mempengaruhi aktivitas antibakteri *S. aureus*. Daya hambat bakteri *S. aureus* dari minyak atsiri biji adas pahit berkisar 11-12 mm, dikategorikan resisten.

5.2. Saran

Saran yang dapat diberikan dari penelitian ini adalah perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk menentukan dosis minyak atsiri biji adas pahit berdasarkan Kadar Hambat Minimum (KHM) dan Kadar Bunuh Minimum (KBM), serta isolasi komponen utama untuk dilakukan uji antibakteri.