

BAB VII

PENUTUP

7.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa :

1. Ekstrak biji buah kakao (*Theobroma cacao L.*) memiliki efek antimikroba terhadap bakteri *Lactobacillus acidophilus*.
2. Kadar Hambat Minimal (KHM) ekstrak biji buah kakao terhadap bakteri *Lactobacillus acidophilus* terdapat pada konsentrasi 8% yang ditandai dengan tidak adanya pertumbuhan bakteri pada media agar.
3. Kadar Bunuh Minimal (KBM) ekstrak biji buah kakao terhadap bakteri *Lactobacillus acidophilus* terdapat pada konsentrasi 10% yang ditandai dengan diameter zona hambat lebih dari 15 mm.
4. Semakin tinggi konsentrasi ekstrak biji buah kakao yang digunakan, maka pertumbuhan bakteri *Lactobacillus acidophilus* akan semakin terhambat

7.2 Saran

1. Perlu penelitian lebih lanjut mengenai efek antimikroba ekstrak biji buah kakao (*Theobroma cacao L.*) secara *in vivo* untuk melihat farmakodinamik dari ekstrak biji buah kakao.
2. Diperlukan uji farmakokinetika untuk dapat mengetahui proses absorpsi, distribusi, metabolisme, serta sekresi dari ekstrak biji kakao.
3. Diperlukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui efek toksik dari ekstrak biji buah kakao.

UNIVERSITAS BRAWIJAYA

36

