

BAB 7

PENUTUP

7.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan maka dapat diambil kesimpulan bahwa :

1. Jus buah anggur merah (*Vitis vinifera*) yang diisolasi dengan kecepatan sentrifugasi 12.000 rpm mempunyai efek antibakteri terhadap *Streptococcus mutans* secara *in vitro*
2. Kadar Hambat Minimum (KHM) jus buah anggur merah (*Vitis vinifera*) yang diisolasi dengan kecepatan sentrifugasi 12.000 rpm terhadap *Streptococcus mutans* adalah pada konsentrasi 60% sedangkan Kadar Bunuh Minimum (KBM) jus buah anggur merah (*Vitis vinifera*) yang diisolasi dengan kecepatan sentrifugasi 12.000 rpm terhadap *Streptococcus mutans* adalah pada konsentrasi 80%.

7.2 Saran

1. Diperlukan penelitian lanjutan mengenai efek antibakteri jus buah anggur merah (*Vitis vinifera*) yang diisolasi dengan kecepatan sentrifugasi 12.000rpm secara *in vivo* pada berbagai hewan coba maupun *clinical trial* untuk melihat farmakodinamik, farmakokinetik dan toksisitas jus buah anggur merah (*Vitis vinifera*) yang diisolasi dengan kecepatan sentrifugasi 12.000 rpm agar pemanfaatan jus ini dapat diaplikasi langsung pada manusia.

2. Penelitian lanjutan mengenai efek antibakteri endapan jus anggur merah yang diisolasi dengan kecepatan sentrifugasi 12.000 rpm secara in vitro
3. Diperlukan penelitian lanjutan mengenai efek antibakteri supernatan jus buah anggur merah yang diisolasi dengan kecepatan sentrifugasi 12.000 rpm terhadap bakteri lain.
4. Diperlukan penelitian lanjutan mengenai variabel kecepatan sentrifugasi yang berbeda pada isolasi jus buah anggur merah.

