**V KESIMPULAN DAN SARAN**

Bab ini menguraikan mengenai : (1) Kesimpulan dan (2) Saran

**5.1. Kesimpulan**

Berdasarkam penelitian yang dilakukan, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Total mikroba dan *Staphylococcus aureus* dapat dihambat oleh ekstrak bawang putih dilihat dari laju pertumbuhan mikroba.
2. Hasil pengujian pada tahap I dapat diambil kesimpulan bahwa salah satu senyawa organosulfur yang bersifat antimikroba adalah diallyl disulfide dengan luas area 1,73%.
3. Hasil pengujian tahap II dapat disimpulkan bahwa waktu maserasi ekstrak bawang putih terbaik dalam menghambat mikroorganisme yaitu dengan waktu maserasi selama 6 jam
4. Hasil pengujian tahap III dapat disimpulkan bahwa konsentrasi ekstrak bawang putih yang paling efektif dalam menghambat mikroorganisme yaitu pada konsentrasi 8%.
5. Hasil pengujian tahap IV dapat disimpulkan bahwa semakin lama penyimpanan maka %Air, pH, tekstur, total mikroba dan jumlah *Staphylococcus aureus* semakin meningkat.

**5.2. Saran**

Saran yang ingin disampaikan oleh penulis yaitu sebaiknya dilakukan penelitian lanjutan pada ampas hasil penyaringan ekstrak bawang putih sehingga dapat diketahui daya hambat yang terdapat dalam ampas ekstrak bawang putih.

Sebaiknya waktu maserasi bawang putih untuk analisa GC-MS kurang dari 24 jam, sehingga senyawa *allicin* kemungkinan besar bisa terdeteksi sehingga dapat diketahui berapa % kadar *allicin* yang terdapat dalam bawang putih.

Perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai isolasi salah satu komponen zat antimikroba seperti *allicin* yang terdapat didalam ekstrak bawang putih.