

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. KESIMPULAN**

Untuk pengujian standarisasi parameter standar spesifik dan non spesifik ekstrak etanol Buah Adas (*foeniculum vulgare*). Memenuhi nilai-nilai parameter standar spesifik dan non spesifik ekstrak etanol Buah Adas (*foeniculum vulgare*) terebut sudah memenuhi batas standar ekstra buah adas. Dengan hasil Hasil sebagai berikut. Standarisasi untuk parameter spesifik menunjukkan organoleptik ekstrak (Cair, warna coklat kehitaman, rasa pahit dan berbau khas), dengan kandungan senyawa larut dalam air (16,66%), larut dalam etanol (20%) Untuk hasil parameter spesifik menunjukkan kadar air (4,711 g/ml) dan Bobot jenis (0,135 g/ml).

#### **B. SARAN**

Bagi peneliti berikutnya bisa melanjutkan penelitian dengan mengujikan kebakteri atau uji aktivitas bakteri *Staphylococcus aureus*.

