

V. SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Urea berpengaruh terhadap produksi enzim selulase isolat *Aspergillus* spp. 1 dengan aktivitas tertinggi pada konsentrasi urea 0,06% (w/v) sebesar 0,07 U/ml, sedangkan aktivitas terendah terdapat pada konsentrasi urea 0% (w/v) yaitu sebesar 0,01 U/ml.
2. Enzim selulase isolat *Aspergillus* spp. 1 memberikan kondisi optimum aktivitas enzim yaitu pada pH 4, suhu 40⁰C serta aktivitas enzim selulase relatif stabil pada suhu 40⁰C dan 50⁰C.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini dapat disarankan adanya penambahan urea pada proses fermentasi bagas untuk memperbesar produksi enzim serta penyesuaian kondisi lingkungan meliputi pH dan suhu. pH 4 dan suhu 40⁰C merupakan kondisi optimum untuk produksi enzim selulase. Selanjutnya dapat dilakukan penelitian lanjutan untuk mengetahui produksi enzim ligninase dalam media bagas.