

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1. Kesimpulan**

Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa enzim asparaginase dapat diisolasi dari benalu mangga kuweni. Fraksi enzim yang mempunyai aktivitas spesifik dan tingkat kemurnian tertinggi adalah fraksi F2 dengan tingkat kejenuhan amonium sulfat 20 – 40 % yaitu 1,576 U.mg<sup>-1</sup> protein dan tingkat kemurnian 17,511. Dari hasil karakterisasi menunjukkan bahwa kondisi optimum enzim asparaginase F2 dengan substrat asparagin adalah temperatur 37 °C, pH 8,5 dan waktu inkubasi 30 menit.

#### **5.2. Saran**

Supaya diadakan penelitian enzim asparaginase dengan melakukan pemurnian lebih lanjut seperti elektroforesa dan kromatografi.

