

## **BAB V**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Simpulan**

1. Diameter zona hambat meningkat seiring bertambahnya lama fermentasi. Fermentasi selama 7 hari menghasilkan diameter zona hambat sebesar 12,2 mm, 14 hari sebesar 17,0 mm, dan 21 hari sebesar 20,9 mm terhadap pertumbuhan *Candida albicans*.
2. Lama fermentasi kombucha teh bunga telang (*Clitoria ternatea*) berbeda nyata terhadap daya hambat pertumbuhan jamur *Candida albicans*. Hasil uji ANOVA menunjukkan nilai *p value* sebesar 0,000 ( $p\ value < 0,05$ ) yang berarti terdapat perbedaan yang signifikan antar kelompok fermentasi.
3. Perbandingan antar kelompok fermentasi menunjukkan adanya perbedaan yang bermakna (uji *post hoc*,  $p < 0,05$ ) pada setiap waktu fermentasi. Zona hambat meningkat seiring waktu fermentasi, dari kategori kuat (fermentasi 7 dan 14 hari) menjadi sangat kuat (fermentasi 21 hari).
4. Fermentasi selama 21 hari merupakan waktu yang paling kuat dalam menghambat pertumbuhan *Candida albicans*. Kombucha pada waktu fermentasi ini menghasilkan zona hambat paling besar dan menunjukkan potensi antijamur tertinggi.

#### **B. Saran**

1. Sebaiknya dilakukan uji terhadap pelarut (DMSO) yang digunakan untuk melarutkan kontrol positif, agar dapat dipastikan bahwa zona hambat hanya berasal dari senyawa aktif, bukan dari pelarut.
2. Penelitian selanjutnya agar menggunakan kombinasi kombucha cair dan *baby SCOBY* dalam proses pembuatan kombucha untuk mendapatkan hasil fermentasi yang maksimal.
3. Penelitian lanjutan juga dapat mempertimbangkan faktor organoleptik seperti rasa, aroma, dan tingkat keasaman kombucha pada berbagai lama fermentasi untuk menentukan formulasi terbaik yang seimbang antara kemampuan antimikroba dan penerimaan konsumen.