

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, didapatkan kesimpulan sebagai berikut:

1. Kombucha daun kelor dengan waktu fermentasi 5 hari memperoleh skor organoleptik tertinggi sebesar 3,74, diikuti oleh fermentasi 10 hari (3,61), 20 hari (3,49), 15 hari (3,26) dan skor terendah pada fermentasi 25 hari sebesar 2,46.
2. Aktivitas antibakteri daun kelor pada fermentasi hari ke-5, 10, 15, 20, 25 adalah sebesar 0, 0, 1, 1,05, dan, 1,11 mm.
3. Terdapat hubungan yang sangat kuat antara waktu fermentasi kombucha daun kelor (*Moringa oleifera L.*) dengan aktivitas antibakteri *Bacillus cereus*.

B. Saran

1. Bagi Peneliti

Penelitian selanjutnya disarankan untuk menganalisis kadar total asam, etanol, dan polifenol guna memahami hubungan senyawa bioaktif dengan aktivitas antibakteri. Pemurnian senyawa bioaktif perlu dilakukan untuk mengidentifikasi komponen utama yang berperan dalam penghambatan bakteri. Uji antibakteri juga sebaiknya diperluas terhadap bakteri Gram positif dan Gram negatif lain agar spektrum aktivitas kombucha daun kelor dapat dievaluasi secara menyeluruh.

2. Bagi Masyarakat

Masyarakat diharapkan dapat memanfaatkan kombucha daun kelor sebagai minuman alternatif yang potensial memiliki manfaat antibakteri. Namun, perlu diperhatikan bahwa efektivitas antibakteri kombucha dipengaruhi oleh waktu fermentasi, sehingga konsumen sebaiknya memilih produk dengan lama fermentasi yang seimbang antara cita rasa dan khasiat. Pengolahan secara higienis dan penyimpanan yang tepat juga penting untuk menjaga mutu dan keamanan produk.