

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa:

1. Lama fermentasi memengaruhi nilai pH kombucha teh hijau. Seluruh perlakuan menghasilkan pH yang bersifat asam dengan kisaran pH 2,40–3,38.
2. Proses fermentasi kombucha teh hijau berlangsung dengan baik, yang ditandai dengan terbentuknya SCOBY baru pada hari ke-5 fermentasi.

B. Saran

Disarankan bagi peneliti selanjutnya untuk mengembangkan hasil penelitian kombucha teh hijau ke dalam bentuk sediaan farmasi lain, seperti sediaan gel, krim, lotion, atau spray, serta melakukan pengujian terhadap karakteristik fisik dan stabilitas sediaan yang dihasilkan.