

BAB V. PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Rebusan rimpang temu putih yang difermentasi dengan *S. cerevisiae* memiliki perbedaan aktivitas antioksidan terhadap rebusan rimpang temu putih tanpa fermentasi secara signifikan, yang ditunjukkan dengan penurunan nilai IC_{50} sebesar 1,38 (% b/v).
2. Rebusan rimpang temu putih yang difermentasi dengan *S. cerevisiae* tidak memiliki perbedaan aktivitas antibakteri secara signifikan terhadap rebusan rimpang temu putih tanpa fermentasi. Zona hambat terhadap *S. aureus* lebih besar 0,60 mm tetapi memiliki aktivitas antibakteri terhadap *E. coli* dan *B. cereus*.

B. Saran

1. Melakukan preparasi rebusan rimpang temu putih dengan metode lain seperti melakukan penyerbukan simplisia dan meningkatkan konsentrasi rebusan untuk meningkatkan aktivitas biologisnya.
2. Mengoptimalkan kondisi fermentasi seperti optimasi konsentrasi ragi atau mencoba agen fermentasi lain untuk memperoleh efektivitas antioksidan dan antibakteri yang lebih baik.