

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Penelitian yang berjudul “Pengaruh Variasi Kosentrasi Gula Terhadap Pertumbuhan Jamur *Candida albicans* Pada Media Alami Kacang Kedelai (*Glycine max L*)” dapat disimpulkan bahwa

1. Media kacang kedelai dengan penambahan gula berpengaruh terhadap pertumbuhan jamur *Candida albicans* yang dibuktikan secara statistik.
2. Makroskopis koloni pada media SDA dan media modifikasi memiliki bentuk yang relatif sama, yaitu berukuran lebih besar, koloni berwarna putih hingga krem, berbentuk bulat, dengan permukaan halus hingga sedikit cembung. Mikroskopis struktur jamur pada media SDA dan media kacang kedelai sama yaitu tunas tampak berbentuk bulat hingga oval dan sebagian menunjukkan proses pertunasan (budding), pseudohifa terlihat sebagai rantai sel memanjang.
3. Media kacang kedelai dengan kosentrasi gula 4% efektivitas sedangkan media kacang kedelai dengan kosentrasi 2% dan 3% cukup efektif, sehingga media tersebut dapat digunakan sebagai media alternatif yang lebih ekonomis.

B. Saran

1. Bagi Mahasiswa

Bagi mahasiswa disarankan untuk tidak hanya memahami teori, tetapi juga melakukan praktik lanjutan terkait variasi konsentrasi gula pada media kacang kedelai untuk memperdalam pemahaman tentang pertumbuhan *Candida albicans*. Selain itu, mahasiswa dapat mengeksplorasi variasi jenis gula atau sumber nutrisi lain serta membandingkannya dengan media standar seperti *Sabouraud Dextrose Agar* (SDA).

2. Bagi Peneliti dan Akademisi

Bagi penelitian dan akademisi yang hendak melakukan pengembangan lebih lanjut, disarankan untuk membuat inovasi dalam mempraktikkan semua bahan-bahan media yang dibutuhkan guna meningkatkan nilai aplikatif media dilingkungan laboratorium karena lebih efisien dari tenaga dan waktu yang digunakan.

3. Bagi Lembaga Pendidikan

Hasil penelitian yang telah dilakukan ini dapat digunakan sebagai bahan ajar praktikum mikologi untuk memperkenalkan bahan-bahan lokal yang bisa dimanfaatkan menjadi pertumbuhan mikroorganisme. Hal ini juga berguna untuk mendorong inovasi dan ide-ide terbaru bagi mahasiswa untuk lebih mengembangkan dan mengoptimalkan semua bahan lokal yang ada di lingkungan sekitar.