

**UJI DAYA HAMBAT KOMBUCHA SERAI DAPUR
(*Cymbopogon citratus*) TERHADAP BAKTERI *Salmonella*
*paratyphi B***

KARYA TULIS ILMIAH

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar A.Md.Ak

Yuni Febrianti Andani

20119008



**PROGRAM STUDI D III TEKNOLOGI LABORATORIUM MEDIK
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS BAKTI TUNAS HUSADA
TASIKMALAYA**

2022

ABSTRAK

UJI DAYA HAMBAT KOMBUCHA SERAI DAPUR (*Cymbopogon citratus*) TERHADAP BAKTERI *Salmonella paratyphi B*

Yuni Febrianti Andani¹, Rochmanah Suhartati, M.Si², Khusnul, M.Si³

Program Studi D III Teknologi Laboratorium Medik, Universitas Bakti Tunas Husada Tasikmalaya

Abstrak

Kombucha merupakan minuman fermentasi dari cairan teh yang mengandung gula oleh mikroorganisme dari kelompok bakteri asam asetat yaitu *Acetobacter xylinum* dan khamir yaitu *Saccharomyces sp* yang difermentasi selama 9 hari. Serai dapur (*Cymbopogon citratus*) merupakan bahan tambahan dalam penelitian ini yang memiliki senyawa aktif seperti tanin dan saponin. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui konsentrasi hambat minimum (KHM) kombucha serai dapur yang dapat menghambat pertumbuhan bakteri *Salmonella paratyphi B*. Konsentrasi yang digunakan yaitu 20, 40, 60, 80 dan 100%. Kontrol positif yang digunakan yaitu kloramfenikol, sedangkan kontrol negatif yaitu akuades steril. Penelitian ini merupakan eksperimental dengan menggunakan metode *disk diffusion test* (Kirby- Baueur). Kombucha serai dapur ini memiliki aktivitas antibakteri terhadap *Salmonella paratyphi B*. Diameter zona hambat tertinggi terhadap bakteri *Salmonella paratyphi B* terdapat pada konsentrasi 100% yaitu 12,4 mm yang termasuk dalam kategori kuat. Kombucha serai dapur (*Cymbopogon citratus*) memiliki Konsentrasi Hambat Minimum terhadap bakteri *Salmonella paratyphi B* terdapat pada konsentrasi 20% dengan diameter 7,45 mm yang termasuk pada kategori sedang.

Kata kunci : Kombucha, antibakteri, serai (*Cymbopogon citratus*), *Salmonella paratyphi B*

Abstract

Kombucha is a fermented beverage made from tea liquid containing sugar by microorganisms from the acetic acid bacteria group, namely *Acetobacter xylinum* and yeast, namely *Saccharomyces sp*, which is fermented for 9 days. Lemongrass (*Cymbopogon citratus*) is an additional ingredient in this study which has active compounds such as tannins and saponins. The purpose of this study was to determine the minimum inhibitory concentration (MIC) of kombucha lemongrass that can inhibit the growth of *Salmonella paratyphi B* bacteria. The concentrations used were 20, 40, 60, 80 and 100%. The positive control used was chloramphenicol, while the negative control was sterile distilled water. This research is an experimental study using the method disk diffusion test (Kirby-Bauer). This lemongrass kombucha has antibacterial activity against *Salmonella paratyphi B*. The diameter of the highest inhibition zone against *Salmonella paratyphi B* bacteria was found at a concentration of 100%, namely 12.4 mm which was included in the strong category. Kombucha lemongrass (*Cymbopogon citratus*) has a minimum inhibitory concentration of *Salmonella paratyphi B* bacteria at a concentration of 20% with a diameter of 7.45 mm which is included in the medium category.

Keywords : Kombucha, antibacterial, lemongrass (*Cymbopogon citratus*), *Salmonella paratyphi B*

