

V. PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa:

1. Kesimpulan umum

Berdasarkan pada uji kesukaan atribut penerimaan keseluruhan, penambahan jenis rimpang jahe, rimpang temulawak, dan lama waktu fermentasi 5, 7 dan 12 hari menghasilkan kombucha yang disukai panelis.

2. Kesimpulan khusus

- a. Hasil penelitian menunjukkan penambahan rimpang (jahe dan temulawak) dan lama waktu fermentasi berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap aktivitas antioksidan, kadar alkohol, dan tingkat kesukaan teh kombucha. Jenis rimpang (jahe dan temulawak) berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap nilai total asam tertitrasi dan pH, akan tetapi jenis rimpang dan lama waktu fermentasi tidak menunjukkan adanya perbedaan nyata terhadap warna L^* , a^* , dan b^* .
- b. Atas dasar tingkat kesukaan dan kadar antioksidan tertinggi, teh kombucha yang paling disukai panelis adalah teh kombucha dengan penambahan rimpang temulawak dengan lama waktu fermentasi 7 hari yang memiliki kadar antioksidan 74,10 %. Teh kombucha tersebut memiliki nilai warna L^* 58,40, warna a^* 15,16, warna b^* 32,68, TAT 0,70 %, pH 5,30, antioksidan 74,10 % RSA, alkohol 1,13 %. Hasil nilai kesukaan pada teh kombucha adalah warna 4,05, aroma 3,45, rasa 3,80, keseluruhan 3,90.

B. Saran

Pada penelitian selanjutnya perlu dilakukan uji kekeruhan untuk melengkapi uji warna