

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut.

1. Penambahan sari jeruk nipis memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, aktivitas air, total asam tertitrasi, kadar sukrosa, kadar gula total, aktivitas antioksidan, vitamin C, angka lempeng total, dan organoleptik pada rasa. Tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap uji pH, serat kasar, uji organoleptik pada warna, tekstur, dan aroma.
2. Manisan nata teh kombucha dengan perlakuan terbaik berdasarkan analisis kimia dan uji organoleptik yaitu pada perlakuan D (penambahan 30% sari jeruk nipis) dengan nilai terhadap kadar air (17,63%), nilai pH (2,7), aktivitas air (0,52), total asam tertitrasi (2,07%), kadar sukrosa (28,96%), kadar gula total (54,60%), kadar serat kasar (4,17%), aktivitas antioksidan (56,37%), vitamin C (0,66%), warna 3,6 (suka), rasa 4,1 (suka), tekstur 3,2 (suka), aroma 2,8 (netral), dan angka lempeng total $6,3 \times 10^2$ CFU/g.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan saran untuk penelitian selanjutnya yaitu sebagai berikut :

1. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan disarankan untuk memperbaiki aroma yang berasal dari kombucha.
2. Penelitian ini menggunakan waktu yang relatif lama yaitu 15 jam, disarankan untuk peneliti selanjutnya untuk mempersingkat waktu pengeringan dengan menggunakan variasi suhu yang lebih besar dari 60°C.