

V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Bedasarkan penelitian yang telah dilakukan maka dapat ditarik beberapa kesimpulan sebagai berikut :

1. Penambahan susu *full-cream* terhadap minuman fermentasi kombucha berpengaruh pada pH, Total Asam Titrasi, Kadar Abu, dan Protein, dan tidak memberikan pengaruh pada kadar lemak.
2. Berdasarkan hasil uji organoleptik produk terbaik dihasilkan oleh produk E dengan pH 2,96, TAT 0,46, abu 0,95%, lemak 0,52%, protein 0,60%, $5,4 \times 10^6$ cfu/mL untuk angka lempeng total, $1,3 \times 10^7$ untuk total bakteri asam laktat, dengan tingkat kesukaan : warna 3,1, aroma 3,52, dan rasa 3,2.

5.2 Saran

Disarankan untuk penelitian selanjutnya untuk dilakukan pengamatan terhadap umur simpan, dan penambahan *stabilizer* kombucha teh hijau susu *full-cream*. Juga pengembangan minuman fermentasi dalam bentuk serbuk.