

KARAKTERISTIK KOMBUCHA TEH BIJI ALPUKAT DENGAN PENAMBAHAN SARI JAHE GAJAH

Dhini Afifah H
1611123003



Prof. Dr. Ir Novelina., M.S

Dr. Ir. Alfi Asben., M.Si

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2023**

KARAKTERISTIK KOMBUCHA TEH BIJI ALPUKAT DENGAN PENAMBAHAN SARI JAHE GAJAH

Dhini Afifah H
1611123003



*Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Teknologi Pertanian*

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2023**

Karakteristik Kombucha Teh Biji Alpukat dengan Penambahan Sari Jahe Gajah

Dhini Afifah H, Novelina, Alfi Asben

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan jahe gajah terhadap karakteristik dan organoleptik minuman kombucha biji alpukat dan untuk mengetahui formulasi yang tepat dalam pembuatan minuman fermentasi kombucha biji alpukat dengan jahe. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap dengan 5 perlakuan dan 3 kali ulangan. Perlakuan yang digunakan adalah penambahan jahe gajah sebanyak A (1%), perlakuan B (5%), perlakuan C (10%), perlakuan D (15%), dan perlakuan E (20%). Data yang diperoleh dianalisis secara statistika dengan ANOVA (*Analysis of Variance*) dan jika berbeda nyata maka analisis data lanjutkan dengan uji DNMR (*Duncan's New Multiple Range Test*) pada taraf nyata 5%. Hasil Penelitian menunjukkan bahwa penambahan jahe gajah pada kombucha biji alpukat memberikan pengaruh sangat nyata terhadap analisis pH, analisis total asam tertitrasi, dan analisis gula. Selain itu, hasil penelitian juga menunjukkan bahwa penambahan jahe gajah dalam kombucha biji alpukat berpengaruh nyata terhadap aktivitas antioksidan, uji organoleptik rasa dan uji organoleptik warna. Namun, penambahan jahe gajah dalam kombucha biji alpukat tidak berpengaruh nyata terhadap analisis daya hambat terhadap bakteri *Escherichia coli* dan organoleptik rasa. Perlakuan terbaik adalah perlakuan C (penambahan jahe gajah sebesar 10%) dengan nilai pH 3,57, total asam tertitrasi 1,39%, kadar gula total 4,01%, daya hambat 28,5 mm, dan aktivitas antioksidan 70,09% dalam 1000 ppm, serta kombucha ini memiliki nilai rata-rata analisis organoleptik warna 3,40 (biasa), aroma 3,65 (suka) dan rasa 3,60 (suka).

Keywords: biji alpukat, jahe, karakteristik, kombucha, organoleptik

Characteristics of Kombucha from Avocado Seeds Tea with Adding Elephant Ginger Extract

Dhini Afifah H, Novelina, Alfi Asben

ABSTRACT

This study aims to determine the effect of ginger extract addition on the characteristics and organoleptic of avocado seed kombucha and to find the proper formulation for making avocado seed kombucha with elephant ginger. This study used a Complete Randomised Design with five treatments and three replications. The treatment used was the addition of elephant ginger of A (1%), treatment B (5%), treatment C (10%), treatment D (15%), and treatment E (20%). The data obtained were statistically analyzed with ANOVA (Analysis of Variance). If the significant effect is confirmed, the data analysis continued with the DNMRT (Duncan's New Multiple Range Test) tests at an actual level of 5%. The results showed that adding elephant ginger to avocado seed kombucha had a noticeable influence on pH analysis, total titrated acid analysis, and sugar analysis. In addition, the study's results also showed that the addition of elephant ginger in avocado seed kombucha had a significant effect on antioxidant activity, taste organoleptic tests, and color organoleptic tests. However, the addition of elephant ginger in avocado seed kombucha had no noticeable effect on the inhibitory power analysis of *Escherichia coli* bacteria and organoleptic flavors. The best treatment was treatment C (addition of elephant ginger by 10%) with a pH value of 3,57, total titrated acid of 1,39%, a total sugar content of 4,01%, inhibitory power of 28,5 mm, an antioxidant activity of 70,09% within 1000 ppm. This kombucha has an average value of organoleptic analysis of the color of 3,40 (neutral), the aroma of 3,65 (likes), and taste of 3,60 (likes).

Keywords: avocado seed, characteristic, elephant ginger, kombucha, organoleptik