

**PENGARUH PENAMBAHAN BUNGA MELATI PUTIH  
(*Jasminum sambac* L.) TERHADAP KARAKTERISTIK  
KOMBUCHA TEH HIJAU**

**SYAUTI ALISA RAHMA  
1811123014**



**Dosen Pembimbing :**

**Prof. Dr. Ir. Novelina, M.S.**

**Ismed, S.Pt, M.Sc**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2023**

# **“Pengaruh Penambahan Bunga Melati Putih (*Jasminum Sambac* L.) Terhadap Karakteristik Kombucha Teh Hijau”**

Syauti Alisa Rahma, Novelina, Ismed

## **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan bunga melati putih terhadap karakteristik kombucha teh hijau dan untuk mengetahui konsentrasi penambahan bunga melati putih terbaik yang dapat digunakan dalam pembuatan kombucha teh hijau. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap dengan 5 perlakuan dan 3 kali ulangan. Perlakuan yang digunakan yaitu penambahan bunga melati putih dengan konsentrasi A (0%), B (0,4%), C (0,8%), D (1,2%), dan E (1,6%). Data yang diperoleh dianalisis secara statistika dengan ANOVA (*Analysis of Variance*) dan jika berbeda nyata maka analisis data lanjutkan dengan uji DNMRT (*Duncan's New Multiple Range Test*) pada taraf nyata 5% dan 1%. Hasil Penelitian menunjukkan bahwa penambahan bunga melati putih pada kombucha teh hijau memberikan pengaruh sangat nyata terhadap hasil analisis pH, total asam tertitrasi, kadar gula, dan organoleptik (rasa dan aroma). Namun, penambahan bunga melati putih dalam kombucha teh hijau tidak berpengaruh nyata terhadap hasil analisis kadar etanol, aktivitas antioksidan, total mikroba, senyawa minyak atsiri dan organoleptik warna. Perlakuan terbaik adalah perlakuan E (penambahan bunga melati putih 1,6%) dengan nilai pH 3,47, total asam tertitrasi 1,64%, kadar etanol 0,40%, kadar gula total 3,04%, aktivitas antioksidan 46,53% dalam 1000 ppm, total mikroba  $4,8 \times 10^6$  CFU/ml dan senyawa minyak atsiri 1,12%, serta kombucha ini memiliki nilai rata-rata analisis organoleptik aroma 3,80 (suka), rasa 3,55 (suka), dan warna 3,65 (suka).

*Kata Kunci* - bunga melati putih, kombucha teh hijau, fermentasi

# **“The Effect of Addition White Jasmine Flowers (*Jasminum sambac* L.) on the Characteristics of Green Tea Kombucha”**

Syauti Alisa Rahma, Novelina, Ismed

## **ABSTRACT**

**This research aims to determine the effect of adding white jasmine flowers on the characteristics of green tea kombucha and to determine the best concentration of adding white jasmine flowers that can be used in making green tea kombucha. This research used a completely randomized design with 5 treatments and 3 replications. The treatment used was the addition of white jasmine flowers with concentrations of A (0%), B (0.4%), C (0.8%), D (1.2%), and E (1.6%). The data obtained were analyzed statistically using ANOVA (Analysis of Variance) and if they were significantly different then the data analysis continued with the DNMRT test (Duncan's New Multiple Range Test) at a significance level of 5% and 1%. The research results showed that the addition of white jasmine flowers to green tea kombucha had a very real influence on the results of pH analysis, total titrated acid, sugar content, and organoleptics (taste and aroma). However, the addition of white jasmine flowers to green tea kombucha had no significant effect on the results of the analysis of ethanol content, antioxidant activity, total microbes, essential oil compounds and organoleptic color. The best treatment was treatment E (addition of white jasmine flowers 1.6%) with a pH value of 3.47, total titratable acid 1.64%, ethanol content 0.40%, total sugar content 3.04%, antioxidant activity 46.53 % in 1000 ppm, total microbes  $4.8 \times 10^6$  CFU/ml and essential oil compounds 1.12%, and this kombucha has an average organoleptic analysis value of aroma 3.80 (like), taste 3.55 (like), and color 3.65 (like).**



*Keyword* - green tea kombucha, white jasmine flowers, and fermented