

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

1. Interaksi antara persentase gula dan starter berpengaruh terhadap nilai pH, total asam, nilai antioksidan, organoleptik warna, aroma, rasa, dan memberikan pengaruh nyata terhadap kadar polifenol pada taraf  $\alpha > 5\%$  menurut DMNRT.
2. Hasil uji organoleptik maka terpilih perlakuan A3B1 yaitu dengan persentase gula sebesar 12% dan starter 2% dimana karakteristiknya yaitu dengan nilai pH 2,99 %, total asam 1,26 %, polifenol 948,11 mgGAE/, antioksidan 46,15%, dan nilai organoleptik warna 3,85%, aroma 3,40% dan rasa 3,85%.
3. Nilai tambah yang diperoleh dari proses pengolahan 3 kg teh kombucha daun gambir adalah Rp 22.806/kg.

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan penulis menyarankan kepada peneliti selanjutnya untuk dapat melakukan penelitian mengenai lama penyimpanan teh kombucha daun gambir.

