

**Pengaruh Waktu Fermentasi Kombucha Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*) Terhadap Sifat Kimia dan Analisis Sensori**

**HABIBUR RAHMAN**

**1711122002**



**Dosen Pembimbing:**

- 1. Prof. Tuty Angraini, S.TP, MP, Ph.D**
- 2. Dr. Ir. Hasbullah, MS**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN**

**UNIVERSITAS ANDALAS**

**PADANG**

**2024**

**Pengaruh Waktu Fermentasi Kombucha Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*) Terhadap Sifat Kimia dan Analisis Sensori**

**HABIBUR RAHMAN**

**1711122002**



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN**

**UNIVERSITAS ANDALAS**

**PADANG**

**2024**

# **“Pengaruh Waktu Fermentasi Kombucha Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*) Terhadap Sifat Kimia dan Analisis Sensori”**

Habibur Rahman, Tuty Anggraini, Hasbullah

## **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh waktu fermentasi terhadap sifat kimia dan sensori kombucha yang dihasilkan dan mengetahui waktu fermentasi yang tepat untuk mendapatkan minuman teh kombucha dengan kualitas terbaik. Rancangan penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap dengan 5 perlakuan dan 3 kali ulangan. Perlakuan yang digunakan yaitu waktu fermentasi dengan perlakuan A (6 hari), B (8 hari), C (10 hari), D (12 hari), dan E (14 hari). Data yang diperoleh dianalisis secara statistika dengan ANOVA (Analysis of Variance) dan jika berbeda nyata maka analisis data lanjutan dengan uji DNMRT (Duncan's New Multiple Range Test) pada taraf nyata 5% dan 1%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa waktu fermentasi pada kombucha memberikan pengaruh nyata terhadap hasil analisis, pH, total alkohol, total antioksidan, total padatan terlarut, organoleptik warna, rasa, aroma. Waktu fermentasi pada teh kombucha berpengaruh tidak nyata terhadap analisis total polifenol. Perlakuan terbaik adalah perlakuan B (8 hari) dengan pH 3,02; total padatan terlarut 9,83°Brix; total alkohol 0,12%; total antioksidan 56,48%, total polifenol 0,874 mg/L. Uji organoleptik warna 4,3 (suka); rasa 4,10(suka); aroma 3,50(suka).

**Kata kunci : kombucha, pedada, fermentasi**



# **“The Effect of Fermentation Time of Kombucha from Pedada Fruit (*Sonneratia caseolaris*) on Chemical and Sensory Properties”**

Habibur Rahman, Tuty Anggraini, Hasbullah

## **ABSTRACT**

This study aims to determine the effect of fermentation time on the chemical and sensory properties of kombucha produced and to determine the right fermentation time to obtain the best quality kombucha tea drink. This study used a Completely Randomized Design with 5 treatments and 3 replications. The treatments used were fermentation time with treatments A (6 days), B (8 days), C (10 days), D (12 days), and E (14 days). The data obtained were analyzed statistically with ANOVA (Analysis of Variance) and if significantly different, further data analysis was carried out with the DNMRT (Duncan's New Multiple Range Test) at a significance level of 5% and 1%. The results showed that fermentation time in kombucha had a significant effect on the analysis results, pH, total alcohol, total antioxidants, total dissolved solids, organoleptic color, taste, and aroma. Fermentation time in kombucha tea had no significant effect on the analysis of total polyphenols. The best treatment was treatment B (8 days) with a pH of 3.02; total dissolved solids 9.83oBrix; total alcohol 0.12%; total antioxidant 56.48%, total polyphenol 0.874 mg/L. Organoleptic test color 4.3 (like); taste 4.05 (like); aroma 3.50 (like).

**Key words:** *kombucha, pedada, fermentation*

