

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan terhadap Perbandingan pinang dan air pada kombucha sari buah pinang, didapatkan kesimpulan sebagai berikut:

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Perbandingan pinang dan air pada kombucha sari buah pinang berpengaruh nyata pada taraf 5% terhadap nilai total asam tertitrasi, total gula, nilai pH, dan angka lempeng total. Sedangkan berpengaruh tidak nyata pada taraf 5% terhadap aktivitas antioksidan, analisis warna, organoleptik warna, aroma, rasa, dan *after taste*.
2. Perlakuan terbaik berdasarkan organoleptik dan kimia adalah perlakuan D (pinang 11%) dengan nilai aktivitas antioksidan (56,41%), total asam tertitrasi (1,9%), total gula (2,62%), nilai pH (3,25), kadar etanol, angka lempeng total ( $1,4 \times 10^6$  CFU/g), uji warna 74,88 (kuning kemerahan). Serta kombucha ini memiliki nilai rata-rata analisis organoleptik warna 3,73 (suka), aroma 3,15 (biasa), rasa 3,11 (biasa), dan *after taste* 2,92 (tidak suka)

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan peneliti selanjutnya untuk dapat meningkatkan rasa, aroma, dan mengurangi *after taste* pada kombucha sari buah pinang.