

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan ekstrak daun mint terhadap kombucha cascara memberikan pengaruh nyata pada taraf 5% terhadap nilai pH, total asam tertitrasi, aktivitas antioksidan, total fenol, total mikroba, organoleptik aroma, dan organoleptik rasa. Sedangkan berpengaruh tidak nyata pada taraf 5% terhadap organoleptik warna.
2. Perlakuan terbaik berdasarkan penerimaan organoleptik dan kimia adalah perlakuan D (penambahan 3% ekstrak daun mint) dengan nilai pH 3,76, total asam tertitrasi 0,80%, aktivitas antioksidan 65,53%, total fenol 24,35%, kadar glukosa 3,99%, kadar etanol 0,086%, total mikroba $1,5 \times 10^5$ CFU/g, organoleptik warna 3,52 (suka), organoleptik aroma 4,04 (suka), organoleptik rasa 3,92 (suka).

5.2. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan peneliti selanjutnya untuk menambah durasi fermentasi untuk mengkaji lebih dalam dampak penambahan ekstrak daun mint terhadap mikroorganisme dalam kombucha dan pengaruhnya terhadap stabilitas fisik dan kimia selama penyimpanan jangka panjang.