

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

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

1. Penambahan sari buah semangka pada kombucha kopi berpengaruh nyata pada warna, nilai pH, kafein, total asam, total gula, aktivitas antioksidan, kadar etanol dan total polifenol. Namun tidak berpengaruh nyata terhadap analisis total mikroba uji organoleptik.
2. Perlakuan C didapatkan sebagai hasil yang terbaik dengan nilai pH (3,68), kadar kafein (0,21%), total asam tertitrasi (0,61%), total gula (3,02%), Aktivitas antioksidan (45,21%), kadar etanol (0,29%), total polifenol (50,43 mgGAE/g), total mikroba ( $1,6 \times 10^8$ ) dan berdasarkan uji organoleptik yang diterima oleh panelis dengan nilai warna 3,8 (suka), aroma 3,76 (suka) dan rasa 3,84 (suka).

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan penulis menyarankan :

1. Untuk peneliti selanjutnya agar lebih teliti dan mengutamakan kesterilan alat dan bahan serta pengerjaan.
2. Untuk menentukan umur simpan serta pengaruh penyimpanan terhadap karakteristik fermentasi kombucha kopi dengan penambahan sari buah semangka

