

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dalam pembuatan teh kombucha dengan variasi konsentrasi gula dan sari buah markisa dapat disimpulkan bahwa:

1. Interaksi variasi konsentrasi gula dan sari buah markisa berpengaruh nyata terhadap karakteristik kimia (aktivitas antioksidan) dan karakteristik uji sensori (warna, aroma dan rasa). Sedangkan pada nilai pH, nilai total asam tertitrasi, kadar total gula dan kadar vitamin C berpengaruh tidak nyata.
2. Berdasarkan hasil pengujian yang telah dilakukan pada penelitian ini, maka perlakuan A3B1 (gula 16% dan sari buah markisa 2%) dipilih sebagai perlakuan terbaik dengan karakteristik kimia yaitu nilai pH 3,12, total asam tertitrasi 0,85%, kadar total gula 3,79%, kadar vitamin C 27,18 mg/100g, aktivitas antioksidan 66,79% dan karakteristik uji sensori warna 3,92 (agak suka), aroma 3,60 (agak suka) dan rasa 4,08 (suka).
3. Nilai tambah pada pembuatan teh kombucha yaitu sebesar Rp 54.293/kg bahan baku (teh hitam, buah markisa, gula pasir dan air), dengan rasio nilai tambah sebesar 79,84%.

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan penulis menyarankan untuk penelitian lebih lanjut terkait lama penyimpanan teh kombucha dengan variasi konsentrasi gula dan sari buah markisa.