

## BAB V. PENUTUP

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut

:

1. Penambahan ekstrak buah senduduk pada kombucha kopi berpengaruh nyata pada warna, nilai pH, kafein, total asam, total gula, aktivitas antioksidan, kadar etanol, total polifenol dan organoleptik rasa. Namun tidak berpengaruh nyata terhadap analisis total mikroba uji organoleptik warna dan aroma.
2. Perlakuan C didapatkan sebagai hasil yang terbaik dengan nilai pH (3,53), kadar kafein (0,21%), total asam tertitrasi (0,61%), total gula (3,02%), Aktivitas antioksidan (51,09%), kadar etanol (0,31%), total polifenol (56,09 mgGAE/g), total mikroba ( $1,7 \times 10^8$ ) dan berdasarkan uji organoleptik yang diterima oleh panelis dengan nilai warna 4,0 (suka), aroma 3,76 (suka) dan rasa 4,16 (suka).

### 5.2 Saran

Agar lebih hati-hati dan teliti dalam proses pembuatan produk dengan mengutamakan faktor-faktor yang dapat memungkinkan terjadi kegagalan seperti sterilisasi pada alat dan bahan. Menentukan umur simpan serta pengaruh penyimpanan terhadap karakteristik fermentasi kombucha kopi dengan penambahan ekstrak buah senduduk.

