

**KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN
FUNGSIONAL KOMBUCHA KULIT JENGKOL
(*Pithecellobium jiringa* Prain) PADA BERBAGAI
KONSENTRASI**



Dosen Pembimbing:
1. Prof. Dr. Ir. Novelina, M.S.
2. Dr. Ir. Hasbullah, M.S.

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2025**

KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN FUNGSIONAL KOMBUCHA KULIT JENGKOL (*Pithecellobium jiringa* Prain) PADA BERBAGAI KONSENTRASI

Tuti Ainisya, Novelina, Hasbullah

ABSTRAK

Kulit jengkol merupakan limbah pertanian yang mengandung senyawa bioaktif seperti fenol dan flavonoid, namun belum banyak dimanfaatkan karena aroma khasnya yang kurang disukai. Salah satu alternatif pemanfaatannya adalah dengan proses fermentasi menjadi minuman kombucha yang memiliki potensi sebagai produk fungsional. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh variasi konsentrasi ekstrak kulit jengkol terhadap karakteristik fisikokimia dan fungsional kombucha kulit jengkol, serta menentukan formulasi terbaik berdasarkan keseimbangan nilai fungsional dan sensorik. Kombucha dibuat dengan konsentrasi ekstrak kulit jengkol sebesar 10%, 11,5%, 13%, 14,5%, dan 16%, serta penambahan tetap daun pandan 1,6% dan gula 10%. Parameter yang dianalisis meliputi nilai pH, total asam tertitrasi, kadar gula, aktivitas antioksidan, total fenol, total mikroba, dan uji organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa peningkatan konsentrasi ekstrak kulit jengkol secara signifikan menurunkan nilai pH dan kadar gula, namun meningkatkan total asam, aktivitas antioksidan, dan total fenol. Di sisi lain, skor organoleptik cenderung menurun pada konsentrasi tinggi. Perlakuan terbaik diperoleh pada konsentrasi 13%, yang menunjukkan karakteristik fungsional tinggi dan masih dapat diterima secara organoleptik. Dengan demikian, konsentrasi 13% direkomendasikan sebagai formulasi optimum kombucha kulit jengkol.

Kata kunci: kombucha, kulit jengkol, fermentasi, senyawa bioaktif