BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.2 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian kombucha kulit jengkol yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Konsentrasi ekstrak kulit jengkol pada kombucha kulit jengkol berpengaruh nyata pada nilai pH, gula total, aktivitas antioksidan, total fenolik, dan organoleptik. Namun, berbeda tidak nyata pada total asam tertitiasi.
2. Perlakuan C (13%) didapatkan sebagai hasil yang terbaik dengan nilai pH (2,95), total asam tertitiasi (0,79%), gula total (1,68%), aktivitas antioksidan (56,98%), total fenolik (13,95 mgGAE/g), total mikroba ($4,1 \times 10^5$), dan uji organoleptik yang diterima oleh panelis dengan warna 3,47 (agak suka), aroma 2,83 (biasa), dan rasa 2,9 (biasa).

5.3 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan disarankan untuk mengkaji kandungan etanol pada setiap perlakuan, guna memastikan keamanan konsumsi dan kepatuhan terhadap standar pangan. Selain itu, mengingat penambahan tetap daun pandan tidak memberikan pengaruh sensorik yang signifikan, modifikasi formulasi melalui fermentasi lanjutan atau penambahan flavor alternatif perlu dipertimbangkan untuk meningkatkan mutu organoleptik kombucha kulit jengkol.