

KAJIAN PEMBUATAN ASAM ASETAT DARI TEH KOMBUCHA DENGAN VARIASI WAKTU FERMENTASI

FARHAN ASYAM SALSABILA

2011132006



Nama Pembimbing :

Risa Meutia Fiana, S.TP., MP

Dr. Deivy Andhika Permata, S.Si., M.Si

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG**

2025

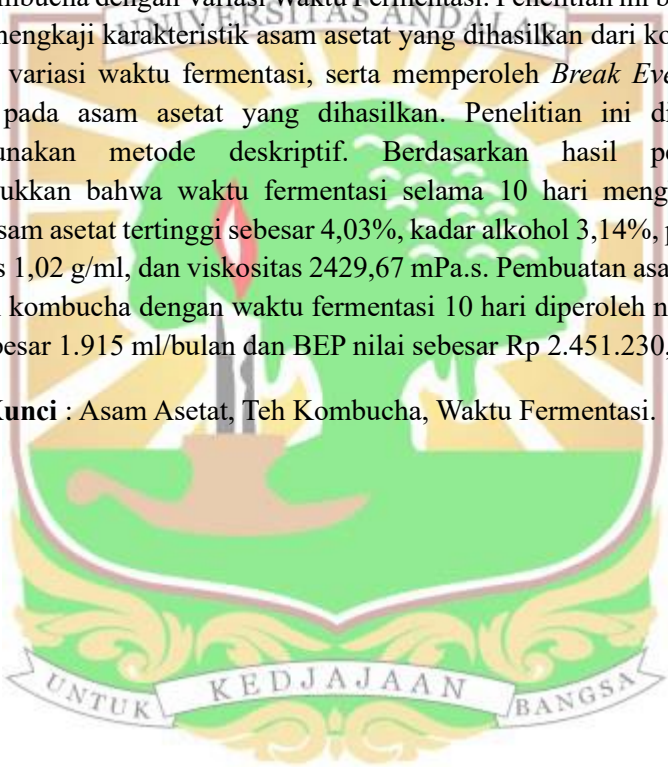
Kajian Pembuatan Asam Asetat dari Teh Kombucha dengan Variasi Waktu Fermentasi

Farhan Asyam Salsabila, Risa Meutia Fiana, Deivy Andhika Permata

ABSTRAK

Telah dilakukan penelitian tentang Kajian Pembuatan Asam Asetat dari Teh Kombucha dengan Variasi Waktu Fermentasi. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji karakteristik asam asetat yang dihasilkan dari kombucha dengan variasi waktu fermentasi, serta memperoleh *Break Even Point* (BEP) pada asam asetat yang dihasilkan. Penelitian ini dilakukan menggunakan metode deskriptif. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa waktu fermentasi selama 10 hari menghasilkan kadar asam asetat tertinggi sebesar 4,03%, kadar alkohol 3,14%, pH 2,98, densitas 1,02 g/ml, dan viskositas 2429,67 mPa.s. Pembuatan asam asetat dari teh kombucha dengan waktu fermentasi 10 hari diperoleh nilai BEP unit sebesar 1.915 ml/bulan dan BEP nilai sebesar Rp 2.451.230,64.

Kata Kunci : Asam Asetat, Teh Kombucha, Waktu Fermentasi.



A Study on the Production of Acetic Acid from Kombucha Tea with Variations in Fermentation Time

Farhan Asyam Salsabila, Risa Meutia Fiana, Deivy Andhika Permata

ABSTRACT

A study was conducted on Study of Acetic Acid Production from Kombucha Tea with Variation of Fermentation Time. This research aimed to assess the characteristics of acetic acid produced from kombucha with variations in fermentation time, and obtain the Break Even Poin (BEP) on the acetic acid produced. The research was carried out using a descriptive method. Based on the results, it was shown that a fermentation time of 10 days yielded the highest acetic acid content at 4,03%, an alcohol content of 3,14%, a pH of 2,98, a density of 1,02 g/ml, and a viscosity of 2429,67 mPa.s. The production of acetic acid from kombucha tea with fermentation time of 10 days resulted in a BEP in units of 1.915 ml/month and a BEP in value of Rp 2.451.230.64.

Keywords : Acetic Acid, Kombucha Tea, Fermentation Time

