

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, diperoleh kesimpulan sebagai berikut.

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa waktu fermentasi selama 10 hari menghasilkan kadar asam asetat tertinggi, yaitu 4,03%, kadar alkohol 3,14%, pH 2,98, densitas 1,02g/ml, dan viskositas 2429,67 mPa.s.
2. 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.

5.2 Saran

Saran untuk penelitian selanjutnya adalah melakukan optimasi kondisi fermentasi, seperti mengoptimasi durasi dan kondisi fermentasi alkohol, pengaturan laju aerasi yang terkontrol untuk menekan kehilangan etanol akibat penguapan dan mencegah oksidasi produk lanjutan, serta uji coba dengan variasi konsentrasi substrat awal guna mengidentifikasi titik optimal untuk meningkatkan rendemen produk yang dihasilkan.

