

## **BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN**

### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan penelitian yang dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Perbedaan konsentrasi sukrosa pada pembuatan teh kombucha mempengaruhi kadar asam asetat pada produk akhir memberikan pengaruh nyata pada taraf  $\alpha = 5\%$  terhadap rendemen kadar alkohol dan kadar asam asetat.
2. Produk akhir dengan kadar asam asetat tertinggi adalah perlakuan E dengan kadar asam asetat 6,5 % dengan penambahan sukrosa sebanyak 12,5%.

### **5.2 Saran**

1. Peneliti menyarankan untuk penelitian selanjutnya agar melakukan variasi perlakuan pada proses fermentasi alkohol dan pada proses fermentasi asam asetat.
2. Peneliti menyarankan untuk penelitian selanjutnya ditambahkan variasi perbedaan waktu fermentasi dan jumlah starter pada tiap tahap fermentasi.