

**PEMANFAATAN TEH KOMBUCHA SEBAGAI
BAHAN PEMBUATAN ASAM ASETAT DENGAN
PENAMBAHAN KONSENTRASI SUKROSA
YANG BERBEDA**

MUHAMMAD TRI AKBAR

2011132016



Dosen Pembimbing

- 1. Risa Meutia Fiana, S.TP., MP**
- 2. Dr. Ira Desri Rahmi, S.TP., M.Si**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2025**

Pemanfaatan Teh Kombucha sebagai Bahan Alternatif Pembuatan Asam Asetat dengan Penambahan Konsentrasi Sukrosa yang Berbeda

Muhammad Tri Akbar, Risa Meutia Fiana, Ira Desri Rahmi

ABSTRAK

Telah dilakukan penelitian tentang Pemanfaatan Teh Kombucha sebagai Bahan Alternatif Pembuatan Asam Asetat dengan Penambahan Konsentrasi Sukrosa yang Berbeda. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi sukrosa terhadap pembentukan asam asetat. Penelitian ini dilakukan menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap dengan satu faktorial terdiri dari 5 perlakuan dan 3 kali ulangan. Data yang diperoleh dianalisis secara statistik menggunakan Analysis of Variance (ANOVA) jika berbeda nyata maka dilanjutkan dengan uji Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) pada taraf 5%. Kajian Pemanfaatan Teh Kombucha sebagai Bahan Alternatif Pembuatan Asam Asetat dengan Penambahan Konsentrasi Sukrosa yang Berbeda. Berbeda nyata terhadap uji gula total, kadar asam asetat, kadar alkohol, dan nilai pH. konsentrasi perlakuan terbaik pada perlakuan ke 5 dengan 12,5% sukrosa.

Kata kunci: Asam Asetat, Fermentasi, Teh Kombucha

Utilization of Kombucha Tea as an Alternative Material for Acetic Acid Production with the Addition of Different Sucrose Concentrations

Muhammad Tri Akbar, Risa Meutia Fiana, Ira Desri Rahmi

ABSTRACT

A study has been conducted on the Utilization of Kombucha Tea as an Alternative Material for Acetic Acid Production with the Addition of Different Sucrose Concentrations. This research aims to determine the effect of sucrose concentration on the formation of acetic acid. The study employed a Completely Randomized Design (CRD) with a one-factorial arrangement consisting of 5 treatments and 3 replications. The data obtained were statistically analyzed using Analysis of Variance (ANOVA), and if significant differences were found, the Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) at a 5% significance level was applied. The study on the Utilization of Kombucha Tea as an Alternative Material for Acetic Acid Production with the Addition of Different Sucrose Concentrations showed significant differences in total sugar content, acetic acid level, alcohol content, and pH value. The best treatment was the fifth treatment with 12.5% sucrose concentration.

Keywords: Acetic Acid, Kombucha Tea, Fermentation