

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Interaksi antara perlakuan lama fermentasi dan konsentrasi jahe merah dan kencur menunjukkan adanya interaksi pada kedua faktor tersebut terhadap total asam, gula dan kadar alkohol kombucha. Namun, tidak ditemukan interaksi antara kedua faktor tersebut terhadap pH, aktivitas antibakteri dan aktivitas antioksidan kombucha.
2. Faktor lama fermentasi kombucha menunjukkan pengaruh nyata terhadap nilai pH, total asam, kadar gula, kadar alkohol, daya hambat dan aktivitas antioksidan kombucha yang dihasilkan.
3. Faktor konsentrasi jahe merah dan kencur menunjukkan pengaruh nyata pada uji pH, kadar gula, total asam, aktivitas antibakteri dan aktivitas antioksidan. Sedangkan pada uji kadar alkohol tidak menunjukkan pengaruh yang nyata.
4. Hasil penelitian menunjukkan bahwa lama fermentasi kombucha yang optimal adalah 12 hari (A3). Sedangkan untuk penambahan konsentrasi jahe merah dan kencur dalam pembuatan kombucha dapat dilakukan dengan menggunakan perlakuan B4, yaitu dengan menambahkan jahe merah sebanyak 75% dan kencur sebanyak 25%, dimana diperoleh nilai pengujian sebagai berikut: pH 3,10, total asam sebesar 8,7%, kadar gula 11,9⁰Brix, daya hambat terhadap bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Escheria coli* masing-masing 10,5mm dan 10 mm dan aktivitas antioksidan sebesar 70,4%.

5.2 Saran

Saran dari penelitian ini adalah :

1. Dilakukan penelitian lanjutan terhadap total fenol yang terkandung dalam kombucha jahe-kencur
2. Dilakukan pengujian terhadap jenis-jenis senyawa yang terkandung dalam kombucha jahe-kencur.
3. Dilakukan pengujian terhadap jenis alkohol yang terkandung dalam kombucha jahe kencur
4. Dilakukan pengujian terhadap kombucha jahe-kencur dengan mengurangi kadar gula untuk mendapatkan kadar alkohol yang lebih rendah

