

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Dari hasil analisis minuman serbuk kombucha dapat diketahui bahwa terdapat interaksi yang nyata ($p \leq 0,05$) pada perlakuan jenis bahan baku daun dengan proporsi maltodekstrin dan gum arab terhadap kadar abu, vitamin C, tingkat keasaman, aktivitas antioksidan, total fenol, total gula, total asam dan total plate count. Tidak terdapat interaksi yang nyata ($p \geq 0,05$) pada parameter kadar air dan kelarutan.
2. Minuman serbuk kombucha pada perlakuan jenis bahan baku daun kersen dengan proporsi maltodekstrin dan gum arab (60:40) merupakan perlakuan terbaik dengan nilai kadar air 3,72%, kadar abu 0,33%, kadar vitamin C 123,16 mg/100 g, pH 4, aktivitas antioksidan 44,13%, total fenol 6,21 mgTAE/g, total gula 12,57%, total asam 0,41%, *total plate count* $4,35 \times 10^5$ cfu/ml, kelarutan 93,80%, dan uji organoleptik hedonik meliputi rasa 4,12 (suka), aroma 4,16 (suka), kekentalan 3,4 (agak suka).

B. Saran

Perlu dilakukan analisa lebih lanjut mengenai kadar tanin, uji toksisitas pada minuman serbuk kombucha.