

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Dari hasil analisis minuman serbuk kombucha terdapat interaksi yang nyata ($p \leq 0,05$) pada perlakuan jenis bahan baku bunga (telang, marigold, dan kuncup bunga apel) dengan perbedaan konsentrasi *Eucheuma cottoni* terhadap kadar air, kadar abu, tingkat keasaman (pH), total asam, vitamin C, total fenol, total flavonoid, total gula, TPC, kelarutan, viskositas, dan organoleptik.
2. Minuman serbuk kombucha pada perlakuan jenis bahan baku kuncup bunga apel dengan konsentrasi rumput laut *Eucheuma cottoni* 7% merupakan perlakuan terbaik dengan nilai kadar air 5,34%; kadar abu 8,29%; pH 5,41; total asam 0,48%; total gula 15,19%; TPC $6,85 \times 10^3$ CFU/ml; kelarutan 65,84%; viskositas 220,85 mPa.s; uji organoleptik skoring dengan hasil parameter kekentalan agak encer dan sedikit kental, rasa asam namun cenderung netral, aroma rumput laut kuat namun cenderung netral dan sedikit terdeteksi aroma bunga/teh, dan warna yang keruh namun cenderung cerah tetapi kurang konsisten.
3. Produk minuman serbuk kombucha kuncup bunga apel dapat dimanfaatkan sebagai minuman fungsional karena mengandung banyak senyawa bioaktif, seperti vitamin C 105,22 mg/100g; total fenol 137,05 mg GAE/g; total flavonoid 64,80 mg QE/g; antioksidan IC_{50} 24,55 ppm yang mampu memberikan manfaat kesehatan selain fungsi dasar sebagai minuman.
4. Pada hasil uji *Multidimensional Scaling* (MDS), sampel A1B3, A2B2, A2B3, A3B2, dan A3B3 memiliki kemiripan dikarenakan tidak adanya atribut yang menonjol; sampel A1B2 dan A3B1 memiliki kemiripan pada atribut tekstur; atribut rasa pada sampel A2B1 berbeda dibanding dengan sampel lain; serta atribut aroma dan warna pada sampel A1B1 berbeda dibanding dengan sampel lain.

B. Saran

1. Pada penelitian selanjutnya dapat dilakukan uji kesukaan terhadap minuman serbuk kombucha bunga telang, marigold, dan kuncuo bunga apel.
2. Uji masa simpan diperlukan untuk mengetahui mutu dari minuman serbuk kombucha