

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan *literature review* yang telah dilakukan diperoleh kesimpulan sebagai berikut :

1. Kombucha *green tea* pada masing-masing perlakuan lama waktu fermentasi memiliki karakteristik yang berbeda. Kombucha *green tea* memiliki rasa dan aroma asam yang khas. Semakin lama waktu fermentasi, warna kombucha *green tea* semakin terang. Total gula teh kombucha *green tea* semakin turun seiring dengan bertambahnya waktu fermentasi. Total gula tertinggi adalah 122 mg/L pada fermentasi hari ke-1 dan terendah adalah 7mg/L pada fermentasi hari ke-11. Total asam kombucha *green tea* setelah fermentasi hari ke-1 hingga hari ke-14 semakin naik selama kandungan sukrosa masih ada saat proses fermentasi. Nilai pH akan semakin turun seiring dengan bertambahnya waktu fermentasi. pH tertinggi adalah 5,93 pada fermentasi hari ke-1 dan pH terendah adalah 2,94 pada fermentasi hari ke-14.
2. Aktivitas antioksidan akan menurun setelah mencapai waktu optimum fermentasi. Aktivitas antioksidan tertinggi adalah sebesar 94,61% dan terendah 72,76%
3. Kombucha *green tea* memiliki waktu fermentasi optimum, yaitu pada hari ke-5

5.2 Saran

Literature review ini perlu disempurnakan, terdapat banyak parameter uji untuk teh kombucha yang dapat dianalisis dengan variasi kadar starter kombucha, penambahan gula dan jenis teh oleh karena itu dalam penelitian selanjutnya disarankan untuk mencari sumber referensi terbaru dengan parameter yang lebih lengkap.