

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat dinyatakan bahwa penggunaan kalium sorbat sebagai pengawet mampu menghambat proses fermentasi sehingga mampu memperpanjang masa simpan kombucha yang tetap terjaga kualitasnya. Dari 3 parameter yang diujikan dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Mutu organoleptik teh kombucha yang disimpan terus menerus akan mengalami penurunan, penambahan BTP pengawet kalium sorbat mampu mempertahankan mutu organoleptik hingga hari ke-14
2. Semakin bertambahnya hari tingkat keasaman teh kombucha semakin menurun, Keberadaan BTP pengawet kalium sorbat dengan konsentrasi tertinggi (500 mg) mampu mempertahankan pH teh kombucha sehingga tidak mengalami penurunan yang drastis.
3. Aktivitas antioksidan teh kombucha mengalami penurunan hingga hari ke-21, namun kombucha dengan penambahan BTP pengawet kalium sorbat mampu mengontrol penurunan hingga hari terakhir. Sehingga sampai di hari ke-21 aktivitas antioksidannya masih tergolong kuat.

Berdasarkan 3 parameter yang telah diujikan didapatkan produk terbaik kombucha yakni kombucha dengan penambahan BTP pengawet kalium sorbat tertinggi (500 mg) yang disimpan selama 14 hari.

5.2 Saran

1. Uji organoleptik teh kombucha sebaiknya dilakukan oleh panelis terlatih.
2. Penelitian yang akan datang diharapkan mampu meneliti nilai gizi teh kombucha yang telah diberi perlakuan penambahan kalium sorbat dan masa simpan.