

## ABSTRAK

Citra Maya Putri, Pengaruh Penambahan Kalium Sorbat terhadap Cita Rasa, Aktivitas Antioksidan dan Umur Simpan Teh Kombucha. Dibimbing oleh Sandry Kesuma, ST, M.Si.

---

Teh kombucha merupakan salah satu minuman fermentasi yang memanfaatkan SCOBY (*Symbiotic Culture Of Bacteria and Yeast*). Semakin lama waktu fermentasi mampu meningkatkan rasa asam teh kombucha yang menyebabkan senyawa antioksidan dan cita rasa menurun. Oleh karena itu, perlu upaya untuk menghambat proses fermentasi teh kombucha agar dapat mengurangi suasana asam sehingga dapat memperpanjang umur simpan teh kombucha. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan kalium sorbat terhadap cita rasa, tingkat keasaman, dan aktivitas antioksidan teh kombucha. Penelitian ini menggunakan 4 variasi penambahan kalium sorbat (0 mg, 100 mg, 300 mg, 500 mg) dan 4 variasi lama penyimpanan (0 hari, 7 hari, 14 hari, 21 hari) dengan dua pengulangan. Penelitian mutu fisik dilakukan dengan mengukur pH teh kombucha dengan pH meter dan uji hedonik (warna, aroma, rasa) berdasarkan SNI 2346 - 2006, sedangkan aktivitas antioksidan dilakukan dengan metode DPPH. Hasil dari penelitian akan dianalisis secara statistik dengan one-way anova dengan taraf kepercayaan 95% dan dilakukan uji lanjut Duncan untuk mengetahui perbedaan antar perlakuan jika ( $P < 0.05$ ). Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa variasi penambahan kalium sorbat (0 mg, 100 mg, 300 mg, 500 mg) berpengaruh terhadap pH dan aktivitas antioksidan, diperoleh nilai rata-rata pH 2,14 sampai 3,26, dan pada aktivitas antioksidan diperoleh nilai  $IC_{50}$  rata-rata 10,18 ppm sampai 105,5 ppm. Variasi penambahan kalium sorbat berpengaruh terhadap uji hedonik aroma dan rasa namun tidak berpengaruh terhadap uji hedonik warna. Dan perlakuan terbaik dari penelitian ini adalah teh kombucha dengan penambahan kalium sorbat 500 mg dalam masa penyimpanan hingga hari ke-14.

Kata kunci : Teh Kombucha, Kalium Sorbat, Masa penyimpanan