

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang sudah dilakukan, maka dapat disimpulkan

1. Lama pengeringan *cascara* Liberika berpengaruh terhadap pH, warna, aroma, dan rasa kombucha, tetapi tidak berpengaruh terhadap aktivitas antioksidan, kadar alkohol, total gula, dan penerimaan keseluruhan.
2. Lama fermentasi teh *cascara* Liberika berpengaruh terhadap aktivitas antioksidan, kadar alkohol, total gula, pH, warna, aroma, dan rasa kombucha.
3. Perlakuan yang menghasilkan kombucha dengan kadar antioksidan tertinggi 93.55% adalah lama pengeringan *cascara* Liberika 16 jam dan 18 jam dengan lama fermentasi teh *cascara* Liberika 9 hari. Sedangkan lama pengeringan *cascara* Liberika 14 jam dengan lama fermentasi teh *cascara* Liberika 12 hari menghasilkan kombucha yang paling disukai panelis dengan skor 3,92 (netral).

B. Saran

Dalam penelitian ini tidak dilakukan uji daya simpan, maka untuk penelitian selanjutnya disarankan untuk melakukan uji daya simpan kombucha dengan suhu yang berbeda. Dalam penelitian ini aroma yang dihasilkan pada kombucha kurang disukai oleh panelis, maka untuk penelitian selanjutnya disarankan untuk penambahan bahan yang dapat meningkatkan aroma kombucha seperti aroma buah-buahan.