

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa:

1. Peningkatan proporsi gula pada pembuatan kombucha cascara robusta akan meningkatkan total padatan terlarut dan kesukaan secara keseluruhan. Peningkatan kesukaan disebabkan karena adanya penurunan *aftertaste* pahit, dan *aftertaste* getir, serta peningkatan pada rasa manis, rasa asam, aroma asam, dan *fermented flavour*.
2. Peningkatan konsentrasi starter pada pembuatan kombucha cascara robusta akan meningkatkan total asam tertitiasi, nilai pH, aktivitas antioksidan, dan kesukaan secara keseluruhan. Peningkatan kesukaan disebabkan karena adanya penurunan pada *aftertaste* pahit, dan *aftertaste* getir, serta peningkatan pada rasa manis, rasa asam, aroma asam, dan *fermented flavour*.
3. Kombucha cascara dengan perlakuan penambahan 15% proporsi gula dan 10% konsentrasi starter menghasilkan nilai produk terbaik. Kombucha ini mempunyai kandungan nilai aktivitas antioksidan 89.6%, total asam tertitiasi 2.65%, pH 3.3, dan total padatan terlarut 10.4^obrix dengan atribut warna kecoklatan sedang, kejernihan agak jernih, aroma asam kuat, terasa sedikit manis, terasa asam, *fermented flavour* kuat, *aftertaste* pahit tidak kuat, dan *aftertaste* getir tidak kuat.

B. Saran

Adapun saran yang dapat diberikan berdasarkan hasil penelitian yaitu:

1. Perlu dilakukan analisis terhadap komposisi mikroba dari starter untuk dapat mengetahui mekanisme dari pembentukan karakteristik kimia dan atribut sensoris yang terkandung pada kombucha cascara robusta.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk membandingkan atribut sensoris dari kombucha cascara robusta dengan kombucha yang berada di pasaran agar penerimaan terhadap produk lebih tinggi.

