

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Kesimpulan yang diperoleh dari penelitian ini adalah

1. Semakin tinggi konsentrasi bubuk daun kelor yang digunakan dapat meningkatkan kadar tanin, kadar protein terlarut, dan nilai pH kombucha daun kelor.
2. Semakin lama waktu fermentasi berlangsung dapat menurunkan kadar tanin dan nilai pH kombucha daun kelor, sebaliknya dapat meningkatkan kadar protein terlarut kombucha daun kelor.
3. Perubahan kadar tanin terbesar dihasilkan oleh kombucha perlakuan konsentrasi bubuk daun kelor 1,3% dengan waktu fermentasi 12 hari yang mengalami penurunan sebanyak 0,12%. Sedangkan perubahan kadar protein terlarut terbesar dihasilkan oleh kombucha perlakuan konsentrasi bubuk daun kelor 1% dengan waktu fermentasi 8 hari, yaitu mengalami kenaikan sebanyak 0,18%.
4. Perlakuan terbaik kombucha daun kelor berdasarkan karakteristik sensori diperoleh pada perlakuan konsentrasi bubuk daun kelor 1% dan waktu fermentasi 4 hari. Karakteristik sensori dan kimia kombucha tersebut yaitu memiliki tingkat kesukaan disukai (3,77); rasa manis (3,50); rasa agak asam (2,77); rasa tidak pahit (1,87); aroma khas kombucha (3,70); warna kuning (1,10), kadar tanin 0,07%; kadar protein terlarut 0,70%; dan nilai pH 3,56.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian di atas, saran yang dapat penulis berikan yaitu perlu adanya penelitian lebih lanjut terkait total asam, gula reduksi, dan kadar alkohol pada kombucha daun kelor.