

BAB V

KESIMPULAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai karakteristik fisiko-kimia, kandungan bakteri asam laktat, serta daya terima konsumen pada teh kombucha dengan penambahan *Puree* buah matoa (*Pometia pinnata*), maka dapat disimpulkan dengan uraian sebagai berikut:

1. Hasil data hedonik tingkat kesukaan teh kombucha dengan penambahan *Puree* buah matoa menunjukkan adanya perbedaan terhadap warna (0,014), rasa (0,003) dan tekstur (0,002), serta tidak menunjukkan adanya perbedaan terhadap aroma (0,416).

Hasil produk teh kombucha dengan penambahan *Puree* matoa Penambahan *Puree* buah matoa dengan lama fermentasi sekunder selama 24 jam (F1) dan 48 jam (F2) berhasil menghasilkan produk teh kombucha dengan karakteristik yang berbeda, baik secara organoleptik maupun fisiko-kimia. Fermentasi sekunder selama 48 jam menghasilkan produk dengan karakteristik yang lebih baik dibandingkan fermentasi 24 jam.

2. Hasil data mutu hedonik terhadap karakteristik teh kombucha dengan penambahan *Puree* buah matoa menunjukkan adanya perbedaan terhadap warna (0,000), rasa manis (0,10), serta tidak menunjukkan adanya perbedaan terhadap rasa asam (0,140), aroma teh (0,083), aroma asam

(0,101) dan kekentalan (0,361). Hasil uji hedonik menunjukkan adanya perbedaan tingkat kesukaan panelis terhadap warna dan rasa, namun tidak menunjukkan perbedaan yang signifikan terhadap aroma. Pada uji mutu hedonik, perbedaan karakteristik sensori terdapat pada atribut warna dan rasa manis, sedangkan atribut rasa asam, aroma teh, dan aroma asam tidak menunjukkan perbedaan yang nyata. Dengan demikian, tujuan untuk mengetahui karakteristik sensori teh kombucha dengan penambahan *Puree* matoa telah tercapai.

3. Pada F2 didapatkan kandungan fisikokimia ; antioksidan sebesar 80.73%, total gula yaitu sebesar 0.33%, vitamin C sebesar 261.8 mg, alkohol sebesar 0,4%, pH sebesar 3,5 dan viskositas dengan nilai 3,7 mP.S
4. Hasil pengujian menunjukkan bahwa jumlah bakteri asam laktat pada teh kombucha dengan penambahan *Puree* matoa mencapai $7,59 \times 10^6$ CFU/mL. Hal ini menunjukkan bahwa produk teh kombucha yang dihasilkan memiliki kandungan BAL yang cukup, sehingga tujuan analisis BAL dalam penelitian ini dapat tercapai.

4.2 Implikasi

Implikasi dari hasil penelitian yg telah dilakukan yaitu sebagai berikut:

1. Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai referensi untuk perkembangan ilmu pengetahuan pada bidang gizi pangan.
2. Teh kombucha dengan penambahan *Puree* buah matoa diharapkan dapat menjadi alternatif minuman sumber antioksidan untuk menjaga sistem imun tubuh.

4.3 Saran

1. Diperlukan pengujian kandungan gizi pada ketiga formula agar dapat dijadikan sebagai perbandingan.
2. Diperlukan pengujian masa simpan teh kombucha penambahan *Puree* buah matoa untuk mengetahui keawetannya.

