

## BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

1. Hasil analisa ragam (ANOVA) pada pembuatan kombucha kulit apel dengan perlakuan penambahan kulit apel menunjukkan pengaruh nyata ( $p < 0,05$ ) terhadap total asam, pH, total fenol, aktivitas antioksidan, tingkat kecerahan, tingkat kemerahan dan tingkat kekuningan. Kombucha dengan perlakuan penambahan gula menunjukkan pengaruh nyata ( $p < 0,05$ ) terhadap total asam, pH, total gula dan total fenol.
2. Berdasarkan hasil analisa data menggunakan *Multiple Attribute Zeleny* didapatkan perlakuan terbaik kombucha kulit apel pada penambahan kulit apel 7,5% dan penambahan gula 12,5%. Nilai dari tiap parameter adalah sebagai berikut total asam 0,68%, pH 3,06, total mikroba  $4,26 \times 10^{10}$  CFU/ml, total gula 11,21%, total fenol 694,93 mg/L, aktivitas antioksidan 31,71%, nilai kecerahan (L) 49,9, nilai kemerahan (a) 3,6, nilai kekuningan (b) 19,1, organoleptik warna 3,55, organoleptik aroma 3,05 dan organoleptik rasa 2,55.

### 5.2 Saran

1. Perlu adanya penelitian lebih lanjut untuk mengidentifikasi senyawa-senyawa antioksidan yang terkandung dalam kombucha kulit apel.
2. Perlu adanya penelitian lebih lanjut mengenai kandungan pestisida pada kulit buah apel sebelum dan sesudah proses fermentasi