

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Hasil penelitian pembuatan kombucha salak Suwaru dengan perlakuan penambahan gula menunjukkan berpengaruh nyata ($\alpha = 0,05$) terhadap total asam, pH, total gula, total fenol, total flavonoid, dan tingkat kemerahan (a+). Perlakuan penambahan kultur menunjukkan berpengaruh nyata ($\alpha = 0,05$) terhadap total asam, pH, total gula, total flavonoid, aktivitas antibakteri terhadap *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*, tingkat kecerahan (L*), dan tingkat kekuningan (b+).
2. Perlakuan terbaik dari kombucha salak Suwaru dengan variasi penambahan konsentrasi gula dan kultur berdasarkan parameter fisik, kimia, dan mikrobiologis yaitu kombucha dengan penambahan konsentrasi gula 10% dan konsentrasi kultur 10%. Nilai parameter fisik, kimia, dan mikrobiologi yaitu sebagai berikut: total bakteri $5,5 \times 10^6$ CFU/ml, total khamir $6,1 \times 10^8$ CFU/ml, total asam 1,61%, pH 2,40, total gula 7,91, total fenol 631,10 $\mu\text{g/ml}$ GAE, total flavonoid 2,11 mg QE/ml, antibakteri terhadap *Staphylococcus aureus* 10,14 mm, antibakteri terhadap *Escherichia coli* 10,01 mm, tingkat kecerahan (L*) 60,30, tingkat kemerahan (a+) 0,17, dan tingkat kekuningan (b+) 16,59.

5.2 Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengidentifikasi senyawa-senyawa antibakteri yang terkandung dalam kombucha salak Suwaru