

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Penelitian kombucha kopi excelsa (*Coffea excelsa*) dengan parameter total asam, pH, kadar antioksidan, total padatan terlarut, dan kadar kafein pada kombucha kopi excelsa. Semakin tinggi konsentrasi kopi pada kombucha kopi excelsa maka semakin tinggi pula total asam, pH, kadar antionsidan, total padatan terlarut, dan kadar kafeinnya. Selama fermentasi dalam kombucha kopi excelsa dapat menurunkan total asam, pH, kadar antioksidan, total padatan terlarut, dan meningkatnya kadar kafein pada kombucha kopi excelsa. Hal ini dikarenakan bakteri berkembang dan mengubah sukrosa menjadi glukosa dan fruktosa yang akan menghasilkan asam-asam organik, memecah polifenol dan flavonoid kompleks menjadi senyawa fenolik yang lebih sederhana, serta mensintesis kafein pada kombucha.

Saran

Oleh karena itu, pengembangan lebih lanjut diperlukan tentang kajian kombucha coffee yang harus banyak dikembangkan yang berguna untuk mengetahui kandungan kimia yang belum dilakukan pada penelitian ini. Pemerintah melalui Badan Standar Nasional Indonesia (BSN) menerbitkan SNI yang berkaitan dengan minuman kombucha, baik dari bahan teh, kopi atau kombucha dari bahan pangan lainnya.