

## **BAB V. PENUTUP**

### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian kombucha *cascara* kopi liberika dengan pengaruh lama fermentasi dapat disimpulkan bahwa:

1. Lama fermentasi berpengaruh nyata terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik kombucha *cascara* kopi liberika seperti aktivitas antioksidan dan total asam yang semakin meningkat. Warna kombucha *cascara* yang kuning cerah, serta kadar alkohol dan pH semakin menurun. Sifat organoleptik rasa kombucha *cascara* kopi liberika yang semakin asam serta warna, aroma yang agak disukai dan rasa serta penerimaan keseluruhan yang disukai.
2. Lama fermentasi terbaik yaitu 8 hari fermentasi menghasilkan kombucha *cascara* kopi liberika terbaik dengan nilai antioksidan 64,51%, kadar alkohol 0,31%, pH 2,94, total asam 0,18%, dan sifat organoleptik rasa agak asam, serta warna, aroma agak disukai dan rasa serta penerimaan keseluruhan disukai.

### **5.2 Saran**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan disarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut dengan peningkatan rasa dan aroma kombucha *cascara* kopi liberika dengan meningkatkan penambahan bubuk teh *cascara*.