

## **V. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **5.1 Kesimpulan**

1. Lama fermentasi SCOBY dapat mempengaruhi karakteristik senyawa flavonoid maupun fenol pada produk kombucha.
2. Lama variasi fermentasi SCOBY pada produk kombucha analog dapat mempengaruhi kadar antioksidan.

### **5.2 Saran**

Penelitian yang telah dilakukan mengenai pengaruh lama fermentasi scoby terhadap kadar antioksidan pada kombucha kulit manggis dan daun mangga maka peneliti selanjutnya disarankan melakukan pengecekan kadar keasaman (pH) dan suhu karena hal tersebut bisa saja mempengaruhi proses fermentasi yang sedang dilakukan.