

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- Pada kultur kombucha komersial yang digunakan ditemukan satu jenis khamir yang berbentuk bulat, 1 jenis bakteri asam asetat berbentuk bulat, dan 2 jenis bakteri asam laktat yang berbentuk bulat dan batang
- Perlakuan fruktosa memberikan waktu tercepat untuk menghasilkan aktivitas antioksidan yang optimal.
- Perlakuan sukrosa memberikan akumulasi aktivitas antioksidan yang terbesar.
- Perlakuan sukrosa memberikan hasil terbaik pada ketahanan terhadap pH rendah
- Perlakuan sukrosa dan glukosa sama-sama memiliki ketahanan terhadap asam empedu yang baik.

5.2. Saran

Penelitian ini masih terdapat banyak kekurangan, maka dari itu diperlukan penelitian lanjutan untuk menyempurnakan penelitian ini. Perlu diakan penelitian lanjutan mengenai ketebalan nata yang terbentuk selama proses fermentasi, identifikasi lanjutan untuk mikroorganismenya yang terdapat pada kultur kombucha, dan identifikasi senyawa – senyawa yang berperan sebagai antioksidan selain flavonoid.