

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Penelitian ini memberikan kesimpulan bahwa pada penyimpanan suhu rendah (<10°C) selama 6 minggu, kombucha daun tin (*Ficus carica*) memiliki stabilitas sensoris yang baik ditandai dengan nilai 3 (disukai) dan dapat diterima oleh konsumen dengan nilai pH yang masih dalam rentang standar yaitu 3.78, dan total mikroba yaitu 1.6×10^4 cfu/mL.

5.2 Saran

Adapun saran yang dapat diberikan guna penelitian lanjutan pada penelitian ini, yaitu :

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terhadap stabilitas sensoris, pH, dan mikrobiologi kombucha daun tin pada penyimpanan suhu rendah dengan waktu yang lebih lama.
2. Perlu dilakukan penimbangan starter kombucha sebelum melakukan proses fermentasi.