BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa :

1. Daya hambat kombucha sari buah stroberi terhadap bakteri *Streptococcus mutans* dikategorikan kuat pada konsentrasi 40% dengan zona hambat 10,61 mm
2. Daya hambat kombucha sari buah stroberi terhadap bakteri *Bacillus cereus* dikategorikan sedang dengan zona hambat tertinggi pada konsentrasi 40% sebesar 9,18mm
3. Kombucha stroberi memiliki pH berkisar 3,21-3,55 dengan aroma khas fermentasi, berwarna merah maroon serta memiliki rasa manis keasaman. Kandungan alkohol pada kombucha sari buah stroberi 0,01 yang berarti minuman ini halal untuk dikonsumsi. Kekentalan pada kombucha sari buah stroberi 0,79 yang berarti bahwa kombucha sari buah stroberi memiliki kadar kekentalan yang rendah.

5.2 Saran

1. Penelitian selanjutnya dapat membuat dahulu biakan scoby sebelum melakukan proses fermentasi.
2. Peneliti selanjutnya dapat menambah konsentrasi pada pegujian pada uji aktivitas antibakteri untuk melihat apakah zona hambat masih berpengaruh pada konsentrasi tinggi
3. Peneliti selanjutnya dapat menggunakan buah yang berbeda sebagai bahan utama pembuatan kombucha