

ABSTRAK

Putri Ardila Sari, 2019. Produksi Teh Kombucha Menggunakan Bahan Baku Teh yang Berbeda

Teh (*Camellia sinensis*) merupakan hasil pertanian yang banyak dikonsumsi dan diolah oleh masyarakat menjadi minuman yang bermanfaat, salah satunya teh kombucha. Teh kombucha minuman hasil fermentasi yang dilakukan oleh bakteri dan jamur. Pembuatan kombucha selama ini cenderung menggunakan teh hijau maupun teh hitam saja. Pada penelitian ini, juga menggunakan teh oolong dan teh putih. Namun, belum banyak informasi mengenai kualitas produk kombucha menggunakan bahan baku teh yang berbeda dan nilai organoleptiknya. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui kualitas kombucha menggunakan bahan baku teh yang berbeda dan mengetahui nilai organoleptiknya.

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 5 ulangan (P1: starter kombucha + teh hijau, P2: starter kombucha + teh hitam, P3: starter kombucha + teh oolong, P4: starter kombucha + teh putih). Parameter yang diuji adalah jumlah mikroba, ketebalan nata, pH teh kombucha, total asam asetat, dan uji organoleptik teh kombucha. Data jumlah mikroba, ketebalan nata, nilai pH, dan total asam asetat di analisis menggunakan ANOVA dilanjutkan dengan uji lanjut DMRT dengan taraf 5%, sedangkan data uji organoleptik dianalisis secara deskriptif.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa perbedaan jenis teh yang digunakan pada fermentasi kombucha mempengaruhi kualitas teh kombucha yang dihasilkan. Teh kombucha terbaik adalah teh kombucha dari teh hitam dengan rata-rata jumlah mikroba adalah $57,8 \times 10^3$, ketebalan nata 1,06 mm, pH 5,24, dan total asam asetat (%) 1,08. Uji organoleptik terhadap warna, rasa, dan aroma yang paling disukai oleh panelis adalah teh kombucha dari teh putih.

Kata Kunci : *Kombucha, Fermentasi, Teh*