

## **BAB V PENUTUP**

### **5.1 Kesimpulan**

Minuman kombucha berbasis cascara hasil fermentasi menunjukkan karakteristik organoleptik yang umumnya disukai panelis. Atribut rasa memperoleh skor tertinggi karena perpaduan manis dan asam yang seimbang. Karbonasi alami juga dinilai positif, memberikan sensasi segar yang khas. Meskipun aroma dan kejernihan masih dapat ditingkatkan, aspek warna dan *aftertaste* sudah cukup diterima. Secara keseluruhan, produk ini menunjukkan potensi sebagai minuman fungsional yang dapat diterima konsumen, menjawab tujuan penelitian terkait karakteristik dan tingkat kesukaan terhadap kombucha cascara.

### **5.2 Saran**

Penelitian ini menunjukkan bahwa kombucha berbasis cascara berpotensi sebagai minuman fungsional yang tidak hanya menyegarkan, tetapi juga berpotensi memberikan manfaat kesehatan. Untuk itu, disarankan agar penelitian selanjutnya lebih fokus pada analisis kandungan senyawa bioaktif, seperti antioksidan, asam organik, dan potensi probiotik yang dihasilkan selama proses fermentasi. Pemahaman terhadap komponen fungsional ini akan memberikan nilai tambah ilmiah dan edukatif bagi konsumen, serta menjadi dasar dalam promosi produk sebagai minuman yang mendukung kesehatan. Selain itu, penting juga untuk mengevaluasi stabilitas kandungan gizi selama penyimpanan, agar kualitas produk tetap terjaga hingga sampai ke tangan konsumen. Penelitian lanjutan yang melibatkan uji laboratorium terhadap kadar polifenol, vitamin B, serta aktivitas antimikroba juga direkomendasikan guna memperkuat klaim manfaat kesehatan dari minuman ini.