**V KESIMPULAN DAN SARAN**

Bab ini akan membahas mengenai : (1) Kesimpulan dan (2) Saran.

**5.1. Kesimpulan**

Dari penelitian yang telah dilakukan, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil penelitian pendahuluan, konsentrasi kultur kombucha terpilih yaitu konsentrasi 10%, dengan nilai pH 3,42 dan lebih disukai dari segi aroma dan rasa..
2. Berdasarkan hasil penelitian utama, diketahui bahwa konsentrasi sari berkorelasi terhadap aktivitas antioksidan, tapi tidak berkorelasi terhadap nilai pH.
3. Lama fermentasi berkorelasi terhadap aktivitas antioksidan dan nilai pH.
4. Perlakuan s4f1 (konsentrasi 4% dan lama fermentasi 5 hari), adalah yang terbaik, karena memiliki respon organoleptik rasa yang paling disukai, nilai pH sebesar 3,82, dan aktivitas antioksidan yang paling tinggi yaitu 542,5592 µg/mL (intensitas lemah karena IC50 bernilai > 150 μg/ml).

**5.2. Saran**

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai analisis kadar alkohol dari kombu buah salak Bongkok agar dapat dipastikan bahwakombu buah salak Bongkok yang telah difermentasi aman dan halal untuk dikonsumsi.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai penggunaan bahan pengemas dan cara penyimpanan untuk memperpanjang umur simpan kombu buah salak Bongkok.