

**PERBANDINGAN KADAR VITAMIN C PADA KOMBUCHA  
BUNGA SEPATU (*Hibiscus rosa-sinensis* L.)  
SELAMA MASA PENYIMPANAN**

**Siska Widyanata**

Kombucha merupakan hasil dari fermentasi teh dan gula dengan tambahan starter SCOBY, di dalam *Symbiotic Culture Of Bacteria and Yeast* (SCOBY) mengandung *yeast* dan bakteri (*Acetobacter xylinum* berbagai bentuk khamir, seperti *Saccharomyces cerevisiae*). Kombucha bunga sepatu (*Hibiscus rosa-sinensis* L.) merupakan minuman fermentasi probiotik yang diproduksi oleh bakteri dan khamir. Bahan baku utama dalam pembuatan kombucha dalam penelitian ini adalah berupa rebusan bunga sepatu. Agar dapat menghasilkan fermentasi yang sempurna, teh dan bibit kombucha disimpan dalam wadah tertutup rapat dan terlindung dari paparan sinar matahari langsung selama 7 hari. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan kadar vitamin C dan kadar tertinggi vitamin C pada kombucha bunga sepatu (*Hibiscus rosa-sinensis* L.) selama masa penyimpanan. Dalam penelitian ini menggunakan metode penelitian secara kuantitatif. Dimana, data yang diperoleh saat ini adalah hasil praktikum dengan menggunakan instrument spektrofotometri Uv-Vis. Scanning data menggunakan panjang gelombang 265 nm dan replikasi sampel sebanyak 3 kali. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan diketahui bahwa selama masa penyimpanan dapat menyebabkan terjadinya kenaikan dan penurunan kadar vitamin C. Dimana kombucha yang difermentasi selama 7 hari memiliki kadar vitamin C yang lebih rendah dibandingkan kombucha yang disimpan selama 9 hari dan kombucha yang disimpan selama 11 hari memiliki kadar vitamin C yang lebih besar dibandingkan penyimpanan selama 7 hari. Dalam penelitian ini kadar tertinggi vitamin C pada hari ke 9 yaitu 69,56% dan dengan nilai pH yang stabil yaitu 3.