

## RINGKASAN

### PENGARUH SUHU PEMANASAN TERHADAP VITAMIN C PADA TEH HITAM LEMON KOMBUCHA

BELLA SYAVIRA YULIA PUTRI

Kombucha merupakan hasil fermentasi cairan teh dan gula. Fermentasi dilakukan selama 7 hari kemudian dipanaskan pada suhu 80°C selama 20 menit. Selama proses pemanasan, aktivitas mikroba akan berkurang dan dapat mencegah pertumbuhan mikroba pada masa simpan. Salah satu kandungan dalam kombucha yaitu vitamin C, untuk mendapatkan kadar vitamin C dalam sampel kombucha dilakukan dengan menggunakan metode spektrofotometri UV-Vis. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental yang bertujuan untuk mengetahui pengaruh suhu pemanasan terhadap vitamin C pada teh hitam lemon kombucha. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan diketahui bahwa sampel sebelum fermentasi dengan sampel sesudah fermentasi terjadi peningkatan kadar vitamin C. Hal tersebut dikarenakan adanya proses pembentukan vitamin C selama fermentasi kombucha oleh bakteri *Acetobacter xylinum*. Sedangkan hasil sampel sesudah fermentasi 7 hari dengan sampel sesudah fermentasi 7 hari dan dipanaskan kadar vitamin c menurun. Hal tersebut dikarenakan adanya pemanasan yang dapat merusak vitamin C sehingga dapat menurunkan kadar vitamin C. Berdasarkan penelitian tersebut dapat disimpulkan bahwa pengaruh suhu pemanasan terhadap vitamin C pada teh hitam lemon kombucha sangat berpengaruh.

**Kata kunci :** Kombucha, kadar vitamin C, pemanasan, spektrofotometer UV-Vis.