

RINGKASAN

PENGARUH PEMANASAN TERHADAP KANDUNGAN VITAMIN C PADA TEH HIJAU (*Camellia sinensis*) ANGGUR (*Vitis vinifera*) KOMBUCHA

Siti Nur Qomariyah

Kombucha merupakan minuman yang dihasilkan melalui proses fermentasi oleh mikroorganisme yang terdapat di dalamnya. Mikroorganisme yang mendominasi dalam proses fermentasi yaitu bakteri *Acetobacter xylinum* dan khamir *Saccharomyces cerevisiae*. Keasaman pada minuman teh kombucha dipengaruhi oleh waktu fermentasi. Fermentasi yang digunakan dalam teh kombucha adalah 7 hari dan lama tunggu 1 hari pasca fermentasi. Semakin lama proses fermentasi kadar vitamin C akan semakin naik dan pH dari minuman teh kombucha akan semakin rendah sehingga perlu dilakukan proses pemanasan untuk menghentikan proses fermentasi. Pengujian untuk mendapatkan kadar vitamin C dalam sampel kombucha dilakukan dengan menggunakan metode spektrofotometer UV-Vis. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental yang bertujuan untuk mengetahui pengaruh pemanasan terhadap kandungan vitamin C yang ada pada teh kombucha dengan menggunakan rancangan acak lengkap yang bertujuan untuk mengetahui kadar vitamin c dari minuman teh kombucha sebelum fermentasi, setelah fermentasi, setelah fermentasi dengan pemanasan dan pada waktu tunggu selama 24 jam. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan diketahui bahwa pemanasan dapat mempegaruhi kadar dari vitamin C pada kombucha. Proses fermentasi kombucha dengan perlakuan sebelum fermentasi, setelah fermentasi, dan setelah fermentasi dengan pemanasan pasca fermentasi dan dengan waktu tunggu 24 jam akan memberikan perbedaan terhadap kandungan vitamin C dari teh kombucha.

Kata kunci : Kombucha, Kadar Vitamin C, Pemanasan, Spektrofotometer UV-Vis.