

RINGKASAN
(RESUME ARTIKEL)

PENGARUH LAMA FERMENTASI TERHADAP KANDUNGAN
VITAMIN C PADA ANEKA JENIS TEH KOMBUCHA

Nissia Seftiana Muntia

Kombucha adalah minuman fermentasi yang jarang masyarakat Indonesia tahu. Kandungan teh kombucha yaitu vitamin B1 (tiamin), vitamin B2 (riboflavin), vitamin B3 (niasin), vitamin B12 (sianokobalamin), vitamin C, asam asetat, asam amino, asam glukuronat, asam laktat, alkohol, pH 3,33% dan antioksidan. Pada penelitian ini dilakukan pembuatan teh kombucha yang bertujuan untuk menganalisis kadar vitamin C dan aktivitas antioksidan berdasarkan lama fermentasi, sehingga didapatkan kandungan vitamin C dan aktivitas antioksidan yang paling optimum. Kadar vitamin C pada kombucha dapat mengalami peningkatan maupun penurunan, peningkatan dan penurunan ini disebabkan oleh beberapa faktor seperti, suhu fermentasi, lama waktu fermentasi. Metode yang digunakan untuk mengetahui kadar vitamin C dilakukan melalui metode titrasi.

Keywords : Teh Kombucha, Fermentasi, Vitamin C