UNIVERSITAS GADJAH MADA
**Pengaruh Variasi Konsentrasi Sari Buah Jambu Air Citra (Syzygium samarangense (Blume) Merr. & L. M.
Perry) pada Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat (BAL) dan Bakteri Asam Asetat (BAA) serta Kualitas Kombucha**
Nabil Putra Fajriana, Prof. Dr. Endah Retnaningrum, S.Si., M.Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL i
SAMPUL DALAM ii
HALAMAN PENGESAHAN iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI iv
PRAKATA v
DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL vii
DAFTAR ISI viii
DAFTAR GAMBAR x
DAFTAR TABEL xi
DAFTAR LAMPIRAN xii
INTISARI xiii
ABSTRACT xiv
BAB I. PENDAHULUAN 1
A. Latar Belakang 1
B. Permasalahan 3
C. Tujuan 4
D. Manfaat 4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA DAN HIPOTESIS 5
A. Tinjauan Pustaka 5
1. Kombucha 5
a. Karakteristik Kombucha dan SCOBY 5
b. Bakteri dalam Kombucha dan SCOBY 6
c. Proses Fermentasi pada Kombucha dan SCOBY 7
d. Senyawa Kimia pada Kombucha 9
e. Aktivitas Farmakologis pada Kombucha 12
2. Jambu Air (*Syzygium samarangense* (Blume) Merr & L. M. Perry) Citra…..... 15
a. Klasifikasi Jambu Air Citra 15
b. Morfologi Buah Jambu Air Citra 15
c. Senyawa Fitokimia dalam Jambu Air Citra 16
d. Aktivitas Farmakologis pada Jambu Air Citra 17
B. Hipotesis 18
BAB III. METODE PENELITIAN 20
A. Bahan dan Alat 20
1. Bahan 20
2. Alat 20
B. Cara Kerja 20
1. Persiapan Penelitian 20
a. Waktu dan Tempat Penelitian 20
b. Desain Penelitian 21

UNIVERSITAS GADJAH MADA
Pengaruh Variasi Konsentrasi Sari Buah Jambu Air Citra (Syzygium samarangense (Blume) Merr. & L. M. Perry) pada Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat (BAL) dan Bakteri Asam Asetat (BAA) serta Kualitas Kombucha
Nabil Putra Fajriana, Prof. Dr. Endah Retnaningrum, S.Si., M.Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

2. Fermentasi Kombucha dengan Substrat Sari Buah Jambu Air Citra 21
a. Pembuatan Sari Buah Jambu Air Citra 21
b. Fermentasi Kombucha Jambu Air Citra 21
3. Pengamatan Pertumbuhan BAL dan BAA pada Kombucha Jambu Air Citra.... 22
a. Isolasi BAL dan BAA 22
b. Enumerasi Koloni BAL dan BAA 22
4. Pengujian Kualitas Kombucha Jambu Air Citra 22
a. Uji Organoleptik pada Kombucha 22
b. Uji pH pada Kombucha 23
c. Uji Kadar Asam Tertitrasi pada Kombucha 23
d. Uji Kadar Gula Reduksi pada Kombucha 23
C. Analisis Data 24
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN 26
A. Pertumbuhan BAL dan BAA pada Variasi Konsentrasi Kombucha Jambu Air Citra.....26
B. Kualitas Variasi Konsentrasi Kombucha Jambu Air Citra secara Organoleptik dan Kimiawi 32
1. Hasil Organoleptik pada Setiap Variasi Kombucha Jambu Air Citra 32
2. Kadar pH pada Setiap Variasi Kombucha Jambu Air Citra 38
3. Kadar Asam Tertitrasi pada Setiap Variasi Kombucha Jambu Air Citra 40
4. Kadar Gula Reduksi pada Setiap Variasi Kombucha Jambu Air Citra 45
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN 49
A. Kesimpulan 49
B. Saran 49
DAFTAR PUSTAKA 50
LAMPIRAN 60