

ABSTRAK

Tingginya antioksidan (xanton) dalam kulit buah manggis dapat dimanfaatkan salah satunya sebagai produk minuman fungsional. Salah satu cara untuk mengurangi rasa sepat dan pahit yang ada pada teh dari kulit buah manggis adalah melakukan proses fermentasi teh menjadi kombucha kulit manggis. Bakteri dan khamir akan meningkatkan jumlah fenol di dalam teh sehingga akan meningkatkan aktivitas antioksidannya, sedangkan banyak dan jenis gula tertentu berpengaruh terhadap kadar alkohol dan fenol.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbedaan konsentrasi gula terhadap kadar etanol, total fenol, dan organoleptik kombucha kulit manggis. Penelitian ini menggunakan desain Rancangan Acak Lengkap (RAL). Metode Follin-Ciocalteu digunakan untuk mengetahui kadar senyawa fenol. Analisa data menggunakan Uji One Way Anova dan Uji Kruskal Wallis untuk mengetahui pengaruh perbedaan serta menganalisa sifat organoleptik (warna, aroma, dan rasa) kombucha kulit manggis.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsentrasi gula berpengaruh nyata terhadap kadar etanol, kadar fenol, dan organoleptik kombucha kulit manggis (*Garcinia mangostana* L.) dengan ($p < 0,05$). Semakin tinggi konsentrasi gula yang diberikan maka kandungan etanol semakin meningkat karena gula digunakan sebagai sumber energi pada proses fermentasi sehingga akan menghasilkan etanol, sedangkan kandungan fenol meningkat karena bahan dasar yang digunakan mengandung tinggi fenol atau antioksidan. Pada uji hedonik panelis menyukai kombucha dengan konsentrasi gula 20% yang berwarna coklat kekuningan, dengan rasa sedikit manis dan beraroma sedikit khas fermentasi. Saran untuk peneliti selanjutnya diharapkan dapat menganalisis kandungan senyawa metabolit dalam teh serta variabel lain seperti variasi teh, variasi pengeringan, dan lama fermentasi.

Kata Kunci : Kombucha Kulit Manggis, Kadar Etanol, Uji Kadar Fenol, Uji Organoleptik.