

**Aktivitas Antioksidan Kombucha Teh Hijau dan Kombucha Teh Hitam  
(*Camellia sinensis*) serta *Survey* Minat Masyarakat Terhadap Minuman  
Fermentasi Kombucha**

Fabiola Layadi

Teknobiologi/Biologi

Pembimbing : (I) Dr. Dra. Tjandra Pantjajani, M.S  
(II) Christina Mumpuni Erawati, STP., M.Si.

**ABSTRAK**

Produk pangan kesehatan sangat dibutuhkan untuk meningkatkan daya tahan tubuh manusia pada situasi pandemi yang sedang terjadi sekarang ini. Kombucha merupakan minuman fermentasi yang memiliki efek menguntungkan bagi kesehatan, yaitu sebagai sumber antioksidan yang dapat meningkatkan kekebalan tubuh manusia. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui aktivitas antioksidan kombucha teh hijau dan kombucha teh hitam melalui metode literatur review, serta mengetahui minat masyarakat untuk mengonsumsi kombucha dan keingintahuan masyarakat terhadap aktivitas antioksidan kombucha, melalui metode *survey*. Berdasarkan literatur review yang dilakukan, diketahui bahwa jenis teh berpengaruh nyata terhadap aktivitas antioksidan kombucha, yaitu kombucha teh hijau memiliki aktivitas antioksidan lebih tinggi dibandingkan kombucha teh hitam. Hasil analisis faktor pada metode *survey* menunjukkan bahwa banyak masyarakat yang berminat untuk mengetahui minuman fermentasi kombucha, yaitu sebesar 72% dari total, dan masyarakat yang memiliki keinginan untuk mengonsumsi minuman fermentasi kombucha, yaitu sebesar 83,6% dari total. Selain itu, masyarakat yang berminat untuk mengetahui aktivitas antioksidan minuman kombucha cukup banyak, yaitu sebesar 78,7% dari total.

Kata Kunci: Aktivitas Antioksidan, Kombucha, Analisis Faktor

**ANTIOXIDANT ACTIVITY OF GREEN TEA KOMBUCHA AND BLACK TEA (*Camellia sinensis*) KOMBUCHA AND SURVEY OF COMMUNITY INTEREST ON KOMBUCHA**

*Fabiola Layadi*

*Biotechnology/Biology*

Contributor : (I) *Dr. Dra. Tjandra Pantjajani, M.S*  
(II) *Christina Mumpuni Erawati, STP., M.Si.*

**ABSTRACT**

*Health food products are urgently needed to improve human immunity in the current pandemic situation. Kombucha is a fermented beverage that has beneficial effects on health, namely as a source of antioxidants which can increase the immunity of the human body. This study aims to determine the antioxidant activity of green tea kombucha and black tea kombucha through the literature review method, and also to know people's interest in consuming kombucha and people's curiosity about kombucha antioxidant activity, through survey methods. Based on the literature review, it is known that the type of tea has a significant effect on the antioxidant activity of kombucha, which is green tea kombucha has a higher antioxidant activity than black tea kombucha. The results of the factor analysis in the survey method show that there are many people who are interested in knowing kombucha fermentation drinks, which is 72% of the total correspondents, and people who have the desire to consume kombucha fermented drinks, which is 83.6% of the total correspondents. In addition, quite a number of people are interested in knowing the antioxidant activity of kombucha fermented drinks, which is 78.7% of the total correspondents.*

*Keywords: Antioxidant Activity, Kombucha, Factor Analysis*

