

**POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNG KARANG**  
**JURUSAN TEKNOLOGI LABORATORIUM MEDIS**  
**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI LABORATORIUM MEDIS**  
**PROGRAM DIPLOMA TIGA**  
Karya Tulis Ilmiah, Juni 2024

Nainaya Rima Nabila

**Gambaran Kadar Alkohol Pada Teh Kombucha Yang Dijual Di  
Bandar Lampung**

Xiii + 29 halaman, 6 gambar, 2 tabel, 9 lampiran

**ABSTRAK**

Teh kombucha merupakan salah satu contoh minuman fungsional yang memiliki dampak menyehatkan bagi tubuh, dibuat dengan proses fermentasi larutan teh yang sudah diberi gula lalu menggunakan starter mikroba yaitu berupa *SCOBY* (*Symbiotic Culture of Bactery and Yeast*). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kadar alkohol pada teh kombucha yang dijual di Bandar Lampung. Jenis penelitian ini bersifat deskriptif. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan mei tahun 2024, ditemukan 4 penjual teh kombucha di Bandar Lampung dengan sampel yang berjumlah 4 sampel dengan pengulangan sebanyak 3 kali. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Kimia Poltekkes Tanjung Karang, pemeriksaan dilakukan secara kuantitatif menggunakan titrasi alkalimetri. Hasil Pemeriksaan kadar alkohol yaitu pada sampel A di fermentasi selama 14 hari mendapatkan hasil 0,4242%, kemudian pada sampel B dengan fermentasi selama 12 hari dan mendapatkan hasil 0,84084%, lalu sampel C di fermentasi selama 9 hari mendapatkan hasil 0,70686%, dan terakhir sampel D di fermentasi selama 7 hari mendapatkan hasil 0,43596%. Rata-rata kadar tertinggi didapatkan pada sampel B yaitu 0,84084% dengan fermentasi selama 12 hari dan sampel C 0,70686% dengan fermentasi selama 9 hari. Semakin populer masyarakat yang meminum teh kombucha maka semakin banyak produsen rumahan yang menjual teh kombucha tanpa diketahui kadar alkohol nya, maka perlu untuk diteliti.

Kata Kunci : Kadar Alkohol, Teh Kombucha  
Daftar Bacaan : 45 (1986-2023)