

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kombucha merupakan teh fermentasi yang memanfaatkan hubungan simbiosis antara bakteri dan khamir dalam proses fermentasinya. Menurut Purnami dkk. (2018), kombucha dapat dibuat dari daun salam, daun jambu, daun kopi, daun sirsak, dan daun teh. Namun yang merupakan bahan terbaik untuk pembuatan kombucha adalah daun teh. Teh yang dipakai dapat berupa teh hijau, teh hitam, dan teh putih. Nutrisi yang terkandung didalamnya yaitu berupa asam-asam organik dan beberapa senyawa seperti vitamin dan asam amino. Jayabalan dkk. (2014), menyebutkan manfaat kombucha bagi kesehatan diantaranya yaitu menurunkan tingkat kolesterol, mengurangi obesitas, mencegah diabetes, menurunkan risiko kanker, meningkatkan fungsi hati, mengurangi stres dan insomnia, serta mengurangi gangguan menstruasi.

Penelitian yang dilakukan mengenai kombucha adalah rangkaian penelitian yang telah dilakukan sebelumnya oleh Apriliani (2019), tentang *edible film* berbahan dasar kombucha teh hijau dan Nuraeni (2018), tentang *edible film* berbahan dasar kombucha teh hijau. Pada penelitian sebelumnya dipusatkan pada *edible film*, sedangkan penelitian ini dipusatkan pada kombucha dan produk hasil fermentasinya yaitu selulosa yang digunakan sebagai bahan dasar pembentuk *edible film* pada penelitian sebelumnya. Penelitian lainnya yang juga membahas kombucha yaitu milik Febrianti & Dwi Riastuti (2016) mengenai karakteristik mikrobiologis kombucha, Ardheniati dkk. (2009), mengenai kinetika fermentasi kombucha, dan Wistiana & Zubaidah (2015), mengenai karakteristik mikrobiologis dan kimia kombucha.

Selulosa merupakan biopolimer umumnya didapatkan dari tanaman dengan pengolahannya yang membutuhkan energi besar dan bahan kimia yang membahayakan lingkungan. Maka diperlukan alternatif sumber penghasil selulosa yang aman untuk lingkungan. Alternatif tersebut adalah selulosa mikroba. Selulosa mikroba sudah banyak dimanfaatkan dalam bidang pangan,