

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa daging buah kesambi dapat di manfaatkan menjadi cuka, ini dapat dilihat dari hasil penelitian menunjuka adanya pengaruh terhadap kualitas cuka yang dilihat dari kadar alkohol dan kadar asam asetat. Dari hasil rata-rata uji kadar alkohol, menunjukan kadar alkohol tertinggi pada perlakuan P4 (23,25%) dan yang terendah pada perlakuan p1 (13,00%), dan Hhasil rata- rata uji kadar asam asetat menunjukan kadar asam asetat tertingi pada perlakuan P4 (23,8%) dan yang paling rendah yaitu pada perlakuan P1 (8,37%), Kadar alkohol dan kadar asam asetat tertinggi dan terendah di pengaruhi oleh variasi gula dan lama fermentasi, karena gula adalah sebagai nutrisi, sehingga penambahan gula yang semakin banyak maka seakin tinggi kadar alkoholnya dan kadar asam aseta. Menurut SNI mutu cuka makan yaitu kadar alkohol berkisar 11%-13%, dan kadar asam asetat berkisar 4%-12,5%. . Berdasarkan hasil penelitian perlakuan terbaik yaitu pada perlakuan 2 (variasi gula (10%) dengan kadar alkohol 13%, dan kadar asam aetat 8,7%. Sedangkan pada perlakuan P2, P3 dan P4 tidak berada pada kisaran SNI mutu cuka.

B. Saran

1. Disarankan untuk penelitian selanjutnya agar melakukan penambahan variasi gula dan variasi lama waktu fermentasi yang berbeda pada pembuatan cuka buah kesambi.
2. Disarankan untuk peneliti selanjutnya untuk melakukan variabel(variasi gula) lain untuk menentukan kadar asam cuka.