

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan.

Dari hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa ada pengaruh variasi konsentrasi inokulum *S. cerevisiae* terhadap kualitas *wine* buah dilak (*L. acidisima*). Semakin tinggi konsentrasi inokulum semakin tinggi kadar alkohol. Kadar alkohol tertinggi dijumpai pada perlakuan P4 dan P5 dengan nilai rata-rata 23,6 %. Derajat keasaman (pH) tertinggi terukur pada perlakuan P1 dengan nilai rata-rata 4,0. Hasil *wine* yang paling disukai panelis adalah perlakuan P2 (konsentrasi inokulum 2%) dan kadar alkoholnya 15,3%.

B. Saran

1. Disarankan untuk penelitian lanjutan tentang konsentrasi gula reduksi pada *wine* buah dilak dan lama fermentasi 9 hari.
2. Waktu fermentasi diperpanjang 21-31 hari