

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Kadar alkohol yang terdapat pada *wine* ubi jalar ungu adalah 11 %. Hal ini sesuai dengan ketentuan SNI 01-2709-2008 yang mengatakan bahwa kadar alkohol pada *wine* berkisar antara 5-15 % sehingga dapat dikatakan bahwa *wine* ubi jalar ungu ini layak untuk dikonsumsi dan dipasarkan di masyarakat. Presentase tingkat kesukaan warna pada *wine* ubi jalar ungu adalah 95 %, presentase tingkat kesukaan aroma pada *wine* ubi jalar ungu adalah 50 % dan presentase tingkat kesukaan rasa adalah 70 %. Diduga mikroba yang terdapat pada fermentasi *wine* ubi jalar ungu adalah mikroba dari genus *Saccharomyces* dengan ciri koloni berbentuk *bacil*, terdapat 2 koloni berwarna ungu yang bersifat gram positif dan 1 koloni berwarna merah muda dan bersifat gram negatif yang diketahui memiliki kemampuan dalam memfermentasi gula pada media.

B. Saran

Disarankan untuk penelitian mengenai kadar gula reduksi pada *wine* ubi jalar ungu.