

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penggunaan konsentrasi gula dan waktu fermentasi yang berbeda menghasilkan kadar alkohol yang berbeda pada hari ke 16 dengan konsentrasi gula 50% menghasilkan kadar alkohol 2%, konsentrasi gula 60% menghasilkan kadar alkohol 3% dan konsentrasi gula 70% menghasilkan kadar alkohol 5%. Berbeda dengan lama fermentasi selama ke 31, konsentrasi gula 50% menghasilkan kadar alkohol 3%, konsentrasi gula 60% menghasilkan 5% dan konsentrasi gula 70% menghasilkan kadar alkohol 8%. Semakin banyak konsentrasi gula yang ditambahkan dan semakin lama fermentasi akan menghasilkan kadar alkohol yang semakin tinggi.

B. Saran

1. Disarankan untuk penelitian selanjutnya agar dapat mengamati kadar gula dalam proses reduksi fermentasi *Wine* secara aerob
2. Selain pembuatan *Wine*, buah kesambi juga dapat digunakan untuk pembuatan cuka, manisan dan asinan.