# 5. KESIMPULAN DAN SARAN

## 5.1. Kesimpulan

- Berdasarkan karakteristik fisikokimia, tingkat kekeruhan, pH, kandungan gula, dan total $SO_2$ *sparkling fruit wine* carica lebih rendah dibandingkan *fruit wine* carica tetapi tidak mempengaruhi rasa dan aroma
- Berdasarkan analisa mikrobiologi, *sparkling fruit wine* dan *fruit wine* carica mengandung bakteri asam laktat
- Berdasarkan karakteristik sensori, *sparkling fruit wine* carica memiliki karakteristik khusus, yaitu *effervescence* dan lebih disukai panelis dibandingkan *fruit wine* carica

## 5.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai kandungan $CO_2$ yang terdapat dalam *sparkling fruit wine* carica serta pengujian yang lebih akurat mengendai kadar $SO_2$