

5. KESIMPULAN & SARAN

5.1. Kesimpulan

- Sampel yang terbaik berdasarkan pengujian sensori adalah sampel J4 dengan kombinasi perlakuan pemeraman selama empat minggu dan penambahan rimpang jahe emprit 3 g/L.
- Hasil uji fisiko-kimiawi menunjukkan penambahan rimpang jahe emprit dan lama pemeraman berpengaruh pada kandungan tanin, nilai kekeruhan, aktivitas antioksidan, dan nilai pH.
- Hasil uji mikrobiologi menunjukkan pertumbuhan bakteri berwarna merah dan berbentuk bulat.
- Sampel terbaik dari pengujian secara sensori, fisiko-kimiawi, dan mikrobiologi adalah sampel J4.

5.2. Saran

- Diperlukan penelitian lebih lanjut untuk mengidentifikasi bakteri yang tumbuh dalam *herbal wine*.
- Diperlukan penelitian lanjutan mengenai tingginya kandungan etanol dalam *herbal wine* dengan penambahan rimpang jahe.

