

5. KESIMPULAN

5.1. Kesimpulan

- Formulasi waktu pemeraman 2 minggu dan penambahan rempah 1 g/l merupakan kombinasi terbaik *herbal wine* belimbing manis berdasarkan uji sensori.
- Hasil uji fisiko-kimiawi menunjukkan penambahan rempah kayu manis meningkatkan nilai kekeruhan, kadar antioksidan, dan kadar tanin.
- Hasil uji mikrobiologi menunjukkan pertumbuhan bakteri yang diduga bakteri asam asetat.
- Hasil uji sensori menunjukkan perlakuan pemeraman dan penambahan rempah meningkatkan kualitas sensori produk *wine*.

5.2. Saran

- Diperlukan penelitian lanjutan untuk mengetahui penyebab tingginya kandungan ethanol.