

## 5. KESIMPULAN

### 5.1. Kesimpulan

- Perlakuan pemeraman 2 minggu dengan banyak rempah cengkeh 1,5 g/l merupakan formulasi terbaik *herbal wine* belimbing manis berdasarkan hasil analisa sensori.
- Hasil analisa fisiko-kimiawi menunjukkan penambahan rempah cengkeh meningkatkan nilai kekeruhan, kadar tanin, dan kadar antioksidan meskipun terjadi penurunan pada sampel CK3 yang diakibatkan oleh presipitasi tannin selama pemeraman.
- Hasil analisa mikrobiologi menunjukkan adanya dugaan pertumbuhan bakteri asam asetat.

### 5.2. Saran

- Dalam identifikasi bakteri yang tumbuh disarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut.
- Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait dengan penyebab tingginya kadar ethanol.

