

## 5. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

- Berdasarkan hasil penelitian terhadap karakteristik fisikokimia tingkat kekeruhan (TDS), pH, kadar gula, total asam volatil dan kadar tanin didapatkan hasil yang lebih tinggi pada *fruit wine* bengkung dengan menggunakan starter *Saccharomyces uvarum*, sedangkan pada aktivitas antioksidan, kadar SO<sub>2</sub> dan kadar etanol didapatkan hasil yang lebih tinggi pada *fruit wine* bengkung dengan menggunakan starter *Saccharomyces cerevisiae*.
- Berdasarkan analisis mikrobiologi, didapatkan *S. cerevisiae* menghasilkan total koloni *yeast* akhir yang lebih banyak dibandingkan pada *S. uvarum*, serta tidak ditemukan adanya pertumbuhan Bakteri Asam Laktat (BAL) selama proses fermentasi dari kedua sampel *fruit wine* bengkung.
- Berdasarkan karakteristik sensori, *fruit wine* bengkung dengan starter *S. cerevisiae* lebih disukai pada parameter aroma, *sweetness* dan *aftertaste* dan dengan starter *S. uvarum* lebih disukai pada parameter warna dan rasa, sedangkan secara *overall fruit wine* dengan *S. uvarum* lebih disukai
- Penggunaan ekstrak bunga telang memberikan pengaruh signifikan terhadap parameter warna (kestabilan warna oleh antosianin), adanya peningkatan aktivitas antioksidan, kadar tanin, serta terhadap preferensi panelis dalam sensori *fruit wine* bengkung.

### 5.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengujian total koloni bakteri asam laktat pada masa akhir fermentasi maupun pada akhir masa *aging* serta pengujian total koloni *yeast* awal yang diinjeksikan ke dalam media *fruit wine* (MEA) dan pengujian yang lebih akurat kadar etanol dan metanol dari *fruit wine* dengan metode *gas-chromatography*.