

BAB V

KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

A. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis komposisi kimia *vinegar* dari kulit buah pisang ambon lumut, maka dapat diambil kesimpulan bahwa perbandingan konsentrasi inokulum dari kultur campuran dengan menggunakan metode *simultaneous inoculation process* menghasilkan asam asetat yang optimum pada konsentrasi inokulum 7% : 3%. Kadar gula pereduksi (mg/ml), kadar alkohol (%), kadar asam asetat (%) serta pH di akhir fermentasi pada konsentrasi inokulum 7% : 3% berturut-turut adalah 110,69, 0,703, 3,99, 3,57. Nilai asam asetat dari konsentrasi inokulum 7% : 3% ini memenuhi standar cuka kulit pisang, sehingga dapat diproduksi menjadi *vinegar* dan dipasarkan lebih luas. Hasil uji statistika terhadap asam asetat memperlihatkan bahwa perbandingan konsentrasi inokulum *S. cerevisiae* dan *A. aceti* 7% : 3% berbeda signifikan dengan semua perlakuan, yaitu dengan konsentrasi inokulum 0%, 3% : 7%, dan 5% : 5%. Dari hasil uji statistika ini dapat dikatakan bahwa konsentrasi inokulum 7% : 3% memiliki kadar asam asetat yang lebih baik dibandingkan dengan konsentrasi inokulum lainnya.

B. Rekomendasi

Berdasarkan uji terhadap komposisi kimia *vinegar* dari kulit buah pisang ambon lumut direkomendasikan untuk dilakukan penelitian lebih lanjut tentang cara penjernihan paling cepat dan tepat untuk menghasilkan warna *vinegar* yang berkualitas baik. Pengujian kadar alkohol dengan titrasi asam dan basa belum dapat menggambarkan kandungan alkohol hasil fermentasi substrat sesungguhnya, sehingga penulis juga menyarankan agar proses pengujian alkohol ini menggunakan uji yang lebih akurat, misalnya dengan proses destilasi.

