

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan molase memberikan pengaruh berbeda nyata pada taraf 5% ($\alpha = 0,05$) terhadap nilai pH, total asam, kadar alkohol, gula sisa, aktivitas antioksidan, total fenol dan antimikroba. Namun, memberikan pengaruh berbeda tidak nyata terhadap warna, rasa dan aroma.
2. Berdasarkan hasil penelitian tingkat penambahan molase sebagai sumber energi tambahan untuk mikroorganisme yang terbaik terhadap vinegar kulit singkong yang dihasilkan terdapat pada perlakuan E (penambahan molase 22%) dengan kriteria nilai pH 3,11, total asam 15,55%, kadar alkohol 0,86%, gula sisa 7,76%, aktivitas antioksidan 32,11%, total fenol 209,47 mgGAE/g, antimikroba *S. aureus* 20,2 mm, antimikroba *E.coli* 17,7 mm dan parameter rata-rata tingkat kesukaan warna 4,07, rasa 5,17 dan aroma 5,27.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka untuk penelitian selanjutnya penulis menyarankan untuk melakukan penelitian terhadap uji organoleptik dari berbagai pengenceran vinegar kulit singkong agar rasa pada minuman tidak terlalu asam. Penulis juga menyarankan untuk melakukan lama fermentasi, jumlah bakteri starter dan umur simpan dari vinegar kulit singkong yang dihasilkan.