

## **BAB V KESIMPULAN DAN SARAN**

### **A. Kesimpulan**

1. Vinegar yang diproduksi dengan metode cepat memiliki kandungan asam yang lebih tinggi dibandingkan dengan vinegar yang diproduksi dengan metode lambat. Hal ini ditunjukkan oleh pH dan total asam yang menunjukkan perbedaan nyata secara statistik. Hal ini tidak sejalan untuk konsentrasi asam asetat yang menunjukkan sebaliknya, namun hal ini tidak berbeda nyata secara statistik.
2. Konsentrasi senyawa volatil kelompok ester asetat dan kelompok alkohol cenderung lebih tinggi pada vinegar yang diproduksi dengan metode lambat. Konsentrasi senyawa volatil kelompok asam dan kelompok lakton cenderung lebih tinggi pada vinegar yang diproduksi melalui metode cepat. Pada senyawa volatil kelompok aldehyd dan ester etil, perbedaan antara metode lambat dan metode cepat tidak berbeda nyata berdasarkan statistik.
3. Konsentrasi senyawa fenolik pada vinegar yang dihasilkan dengan metode lambat lebih tinggi dibandingkan metode cepat. Konsentrasi senyawa fenolik jenis asam kafeat dan ferulat menunjukkan perbedaan nyata secara statistik, sementara asam klorogenat tidak berbeda nyata secara statistik.

### **B. Saran**

1. Penggunaan metode produksi lambat sebaiknya digunakan untuk memproduksi vinegar yang memiliki kandungan senyawa volatil kelompok eseter asetat, senyawa volatil kelompok alkohol, senyawa fenolik, dan keasaman yang tinggi.
2. Penggunaan metode produksi cepat sebaiknya digunakan untuk memproduksi vinegar yang memiliki kandungan senyawa volatil kelompok asam dan senyawa volatil kelompok lakton yang tinggi.