

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Adanya pengaruh nyata lama fermentasi asam asetat terhadap kualitas cuka salak yang meliputi, Total Asam, pH, Kadar Alkohol, Kadar Abu, dan Total Padatan Terlarut.
2. Adanya pengaruh proporsi penambahan *Acetobacter Acetti* terhadap kualitas cuka salak yang meliputi, Total Asam, pH, Kadar Alkohol, Kadar Abu, dan Total Padatan Terlarut.
3. Adanya pengaruh nyata interaksi antara konsentrasi bubuk *Acetobacter Acetti* dan lama fermentasi terhadap kualitas cuka salak yang meliputi, Total Asam, pH, Kadar Alkohol, Kadar Abu, dan Total Padatan Terlarut.
4. Perlakuan terbaik terdapat pada perlakuan dengan konsentrasi bubuk *Acetobacter Acetti* 20% dan lama fermentasi 14 hari dengan nilai Total Asam 4,535%, pH 2,610%, Kadar Abu 0,0040%, Kadar Alkohol 0%, dan Total Padatan Terlarut 0,73° Brix.

5.2 Saran

1. Diperlukan penelitian lebih lanjut mengenai uji Organoleptik dan juga uji aktivitas antioksidan cuka salak
2. Diperlukan penelitian lanjutan dengan lama fermentasi lebih dari 14 hari

DAFTAR PUSTAKA

- Afriani, M. (2012). *Pengaruh Fermentasi dan Konsentrasi Ragi Roti Terhadap Kadar Bioetanol dari Fermentasi Glukosa Hasil Hidrolisis Selulosa Tandan Kosong Kelapa Sawit*. Departemen Kimia Universitas Sumatera Utara.
- Anonim. (2021) *Gula*.
- Anonim. (2021). *Vinegar Murbey*.
- AOAC. (1995a). *Official Methods of Analysis. In Association of Official analytical Chemists*.
- AOAC. (1995b). *Official Methods of Analysis of AOAC International*.
- AOAC. (2005). *Official Methods of Analysis*.
- Apriyantono, Fardiaz, Puspitasari, Yasni, & Budijanto. (1989). *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*. Institut Pertanian Bogor.
- Arentino, F. D. (2015). *Studi Aktivitas Antioksidan Cuka Berbasis Buah Apel (Malus sylvestris) dan Salak (Salacca zalacca) (Kajian Proporsi Sari Buah dan Konsentrasi Ragi Roti Instan)*. Universitas Brawijaya Malang.
- Ayesha, C., Rahman, N. A., Zt, Z., & Handayani, E. S. (2021). *Proses Fermentasi Vinegar dan Potensinya Sebagai Obat Saluran Pencernaan*.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (1979). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bharata Karya Aksara.
- Effendi, M. S. (2002). *Kinetika Fermentasi Asam Asetat (Vinegar) Oleh Bakteri Acetobacter aceti B127 dari Etanol Hasil Fermentasi Limbah Cair PULP Kakao*. Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan, 13(2), 125.
- Febriani, D. R., & Azizati, Z. (2018). *Pembuatan Cuka Alami Buah Salak dan Pisang Kepok Beserta Kulitnya Teknik Fermentasi*. Walisongo Journal of Chemistry, 1(2), 72.
- Febrianthana, Radiati, & Thohari. (2015). *Pengaruh Penambahan sari Wortel sebagai Fortifikasi Produk Yoghurt Ditinjau dari Nilai pH, total Asam Titrasi, Total Bakteri asam Laktat, viskositas, dan Total Karoten*.
- Harun, Rahmayuni, & Sitepu. (2013). *Penambahan Gula Kelapa dan Lama fermentasi Terhadap Kualitas Susu Fermentasi Kacang Merah*. 12.
- Hasana, H. (2008). *Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Alkohol Tape Ketan Hitam (Oryza sativa L var forma glutinosa) dan Tape Singkong (Manihot utilissima Pohl)*. Skripsi, 3.

- Herawati, N., Reynaldi, D. ulfa, & Atikah. (2019). *Pengaruh Jenis Katalis Asam dan Waktu Fermentasi Terhadap Persentase Yield Bioetanol dari Rumput Gajah (Pennistum Purpureum Schumach)*. Jurnal Distilasi, 4(2), 19–26.
- Hesty, L., & Nur, M. M. (2015). *Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Total Asam Cuka Aren (Arenga pinnata Merr.)*. Biopendix Jurnal Biologi, Pendidikan Dan Terapan, 1(2), 140–145.
- Hidayah, T. (2018). *Pengaruh Konsentrasi Inokulum Saccharomyces cerevisiae Terhadap Produksi Bioetanol Dari Kulit Buah Kakao (Theobroma cacao L)*. SainsTech Innovation Journal, 1(1), 6–15.
- Ismawati, N. (2016). *Nilai Ph, Total Padatan Terlarut, Dan Sifat Sensoris Yoghurt Dengan Penambahan Ekstrak Bit (Beta Vulgaris L.)*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 5(3), 89–93.
- Janeta, M. . (2011). *Pengaruh Waktu Fermentasi dan Pemanasan Terhadap Tingkat Keasaman Cuka Nira Aren*.
- Japlin, A. (2015). *Studi Aktivitas Cuka Salak dari Berbagai Varietas Buah Salak (Salacca zalacca)*. Universitas Brawijaya Malang.
- Joshua, & Sinuraya, R. K. (2018). Review Jurnal: *Keanekaragaman Aktivitas Farmakologi Tanaman Salak (Salacca zalacca)*. Farmaka, 16(1), 99–107.
- Karta, I. W., Mastra, I. N., Susila, L. A., & Sundari, C. D. (2008). *Potensi Minuman Kesehatan Cuka Salak Sibetan (Salacca Vinegar) Kelompok Tani Agro Abian Salak*.
- Khodijah, S., & Ahmad, A. (2015). *Analisis Pengaruh Variasi Presentase Ragi (Saccharomyces cerevisiae) dan Waktu Pada Proses Fermentasi Pemanfaatan Duckweed*. Jurnal Neutrino, 7(2), 71–76.
- Konig. (2009). *Biology of Microorganisms on Grapes, in Must, and in Wine*. Springer Verlag Berlin Heidelberg.
- Metasari, D. (2013). *Cuka Salak*. Teknologi Pengolahan Pangan.
- Mulyakin, S. (2020). *Kajian Penambahan Gula Pasir Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Sirup Kersen*. Matara, 134.
- Mulyati, T. A., Fery, & Pujiono, E. (2022). *Pengaruh Pengolahan Buah Salak Pondoh (Salacca Zalacca (Gaertn.) Voss) Terhadap Kadar Vitamin C*. 23–32.
- Nadhifa, H. (2021). *Pengaruh Konsentrasi Acetobacter aceti dan Waktu Fermentasi Terhadap Kadar Asam Asetat dari Rumput Laut Gracilaria sp*. Skripsi.

- Nendissa, S. J., Breemer, R., & Melamas, N. (2015). *Effect Concentration the Yeast Saccharomyces cerevisiae and Fermentation Period of Quality Vinegar Tomi-Tomi (Flacourtia inermi)*. AGRITEKNO, Jurnal Teknologi Pertanian, 4(2), 50–55.
- Ningsih, R., Rizqiati, H., & Nurwantoro. (2019). *Total Padatan Terlarut, Viskositas, Total Asam, Kadar Alkohol dan Mutu Hedonik Water Kefir semangka dengan Lama Fermentasi yang Berbeda*. Jurnal Teknologi Pangan, 3(2), 325–331.
- Nugraheni, M. (2011). *Potensi Makanan Fermentasi sebagai Makanan Fungsional*. 1–9.
- Nurismanto, R., Mulyani, T., & Ning tyas, D. indera. (2014). *Pembuatan Asam Cuka Pisang Kepok (Musaparakisiaca. L) dengan Kajian Lama Fermentasi dan Konsentrasi Inkulum (Acetobacter aceti)*. Jurnal Rekapangan, 8(2).
- Prabowo, A. (2011). *Pengawetan Dedak Padi dengan Cara Fermentasi*.
- Sari, A. A. (2015). *Studi Aktivitas Antioksidan Antibakteri Cuka Sala dari Berbagai Varietas Salak (Salacca zalacca) Terhadap Bakteri Staphylococcus aureus dan Escherichia coli*. Universitas Brawijaya Malang.
- SNI Cuka Makan Fermentasi 01-3711-1995. (1995).
- Suhaeni. (2018). *Uji Total Asam dan Organoleptik Yoghurt Katuk (Sauropus Androgyneus)*. BMC Microbiology, 17(1), 1–14.
- Suprihatin. (2010). *Teknologi Fermentasi*. UNESA.
- Tim Karya Tani Mandiri. (2010). *Pedoman Budidaya Buah Salak*. CV Nuansa Aulia.
- Wibowo, A. surya. (2021). *Analisa Kadar Abu pada Biskuit*.
- Wibowo, A. surya. (2018). *Snack Bar Berbasis Tepung Koro Benguk (Mucuna pruriens) dan Ubi Jalar Kuning (Ipomea Batatas) ditinjau dari Karakteristik Kimia dan Sensori*. Skripsi.
- Zeleny. (1982). *Multiple Criteria Decision Making*. McGraw-Hill.
- Zubaidah, E. (2010). *Perbedaan Kondisi Fermentasi dan Inokulum pada Pembuatan Cuka Salak (Zubaidah)*.
- Zubaidah, E., Austin, & Sriherfyna. (2015). *Studi Aktivitas Antioksidan Cuka Salak dari Berbagai Varietas Buah Salak (Salacca Zallaca)*. Teknologi Pertanian, 16.

