

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Melalui eksperimen yang telah dilakukan oleh peneliti, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut.

1. Cara pembuatan cuka asam Jawa

Pembuatan cuka asam Jawa dilakukan menggunakan metode eksperimen. Dimana sebelum melakukan eksperimen, peneliti terlebih dahulu mengumpulkan informasi terkait proses pembuatan cuka yang berbahan dasar buah. Setelah mendapatkan referensi, peneliti kemudian melakukan eksperimen pembuatan cuka asam Jawa yang terdiri dari 3 tahapan yaitu, tahap persiapan, tahap pelaksanaan dan tahap penyelesaian. Tahap persiapan yaitu penyediaan alat serta bahan yang akan digunakan selama proses eksperimen berlangsung. Alat-alat yang dibutuhkan antara lain yaitu, wadah fermentasi, timbangan, serbet, saringan, sendok plastik dan kertas lakmus. Adapun bahan yang diperlukan yaitu, buah asam Jawa matang tanpa biji, air bersih dan gula pasir. Tahap pelaksanaan merupakan tahapan yang mencakup proses penimbangan bahan dan pencampuran bahan sesuai standar resep serta proses fermentasi.

Bahan-bahan yang digunakan harus ditimbang terlebih dulu sesuai standar resep sebelum memasuki tahap pencampuran bahan. Setelah ditimbang, buah asam Jawa, air dan gula dimasukkan kedalam wadah fermentasi lalu diaduk hingga tercampur. Wadah fermentasi ditutup dengan serbet dan diletakkan pada tempat yang jarang digunakan, bebas bau dan bersih dengan suhu ruang. Setelah itu, cuka asam Jawa akan terfermentasi selama kurun waktu 2 hingga 3 minggu. Selama proses fermentasi, peneliti memantau perkembangan dengan cara melakukan pengadukan cuka asam Jawa setiap harinya pada 7 hari pertama fermentasi berlangsung. Pengawasan juga dilakukan untuk menghindarinya jamur dan masuknya serangga yang dapat menyebabkan kerusakan kultur.

2. Karakteristik akhir dari cuka asam Jawa pada penerapan asinan buah

Hasil akhir dari cuka asam Jawa pada penerapan asinan buah menurut hasil uji inderawi yang telah dilakukan oleh para panelis menunjukkan bahwa pada F1 yaitu cuka asam Jawa tanpa gula menghasilkan rasa asam sangat nyata, warna orange terang, aroma asam yang nyata dan tekstur yang cair. Kemudian pada F2 yaitu cuka asam Jawa dengan gula menghasilkan rasa asam yang kurang nyata, warna orange tua, aroma asam yang kurang nyata dan tekstur cair. Hal ini dapat terjadi karena penggunaan gula yang terlalu banyak pada eksperimen F2. Menurut Presscott et al (2008); Silfia & Sri Agustin (2014) menyatakan bahwa banyaknya gula yang ditambahkan pada pembuatan cuka sangat mempengaruhi pertumbuhan *starter acetobacter* yang dapat menghambat terbentuknya cuka. Sebaliknya pada eksperimen F1, cuka dapat terbentuk dengan baik dan memberikan rasa asam yang nyata karena adanya kandungan gula alami pada buah asam Jawa yang sudah sesuai. Seperti yang telah dibahas pada bab sebelumnya, hal ini dikarenakan menurut Hayati (2015); Muhammad Iskandar et al (2023), buah asam Jawa mengandung gula sebanyak 30% - 40% di dalamnya, sehingga tidak adanya penambahan gula merupakan pilihan yang tepat.

Dengan demikian, peneliti dapat menyimpulkan bahwa dari kedua sampel yang telah dibagikan kepada panelis untuk diujicobakan menunjukkan bahwa F1 formulasi cuka asam Jawa tanpa gula mendapatkan penilaian terbaik dari segi rasa, warna, aroma dan tekstur. Berdasarkan hasil yang telah dicapai, peneliti menyatakan bahwa formulasi cuka asam Jawa tanpa tambahan gula merupakan formulasi terbaik pada penerapan asinan buah.

B. Saran

1. Dalam tahap fermentasi, banyaknya kadar gula yang digunakan harus dikontrol karena rasa manis yang dominan dapat menetralkan kadar asam pada cuka.
2. Diharapkan peneliti selanjutnya dapat menyempurnakan produk ini hingga mencapai karakteristik yang diinginkan.