

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

1. Makin lama pemeraman maka tingkat penerimaan rasa *wine* anggur Bali cenderung meningkat dan berada pada kisaran tidak suka hingga agak suka dengan nilai tertinggi pada lama pemeraman 5 bulan.
2. Makin lama pemeraman maka tingkat penerimaan aroma *wine* anggur Bali cenderung meningkat dan berada pada kisaran agak tidak suka hingga agak suka dengan nilai tertinggi pada lama pemeraman 8 bulan.
3. Makin lama pemeraman maka tingkat penerimaan kejernihan *wine* anggur Bali cenderung meningkat dan berada pada kisaran agak tidak suka hingga suka dengan nilai tertinggi pada lama pemeraman 10 bulan.
4. Makin lama pemeraman maka tingkat penerimaan warna *wine* anggur Bali cenderung menurun dan berada pada kisaran tidak suka hingga suka dengan nilai tertinggi pada lama pemeraman 1 bulan.

6.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian untuk membuat model matematika perubahan kualitas *wine* anggur Bali dengan lama pemeraman yang lebih panjang sehingga dapat diketahui perubahan lebih lanjut.

DAFTAR PUSTAKA

- Amerine, M.A., 1972. *The Technology of Wine Making*. The AVI Publishing Company, Inc. Westport.
- Daulay, D. dan Rahman, A., 1992. *Teknologi Fermentasi Sayuran dan Buah-buahan*. Bogor: PAU IPB.
- Fardiaz, S., 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Frazier, W.C. dan D.C. Westhoff. 1978. *Food Microbiology 3rd Edition*. New York: McGraw Hill Book Co., Inc.
- Handoyo, Y. 2007. *Rahasia Wine*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- He Fei; Na-Na Liang; Lin Mu; Qiu-Hong Pan; Jun Wang; Malcolm j. Reeves dan Chang-Qing Duan. 2012. *Anthocyanins and Their Variation in Red Wines II. Anthocyanin Derived Pigments and Their Color Evolution. Molecules* 2012, 17, 1483-1519.
- Iowa State University. 2008. *Wine Aging*. Available at: <http://www.extension.iastate.edu/Wine/Resources/wineaging.html>.
- Kartika, B., 1992. *Petunjuk Evaluasi Produk Industri Hasil Pertanian*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Kuswanto, K.R. dan S. Sudarmadji. 1988. *Proses-Proses Mikrobiologi Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Nagodawithana, T.W.; Castellano, C. dan Steinkraus, K.H. 1974. *Effect of Dissolved Oxygen, Temperature, Initial Cell Count and Sugar Concentration on The Viability of Saccharomyces cerevisiae in Rapid Fermentations*. Applied and Environmental Microbiology, vol. 28, no. 3, p. 383-391
- Pramanik, K., 2003. *Parametric Studies on Batch Alcohol Fermentation Using Saccharomyces Yeast Extracted from Toddy*. J.Chin.Inst.Chem.Eng., 34: 487-492.

- Prescott, S.C. dan C.G.Dunn, 1959. *Industrial Microbiology*. New York: McGraw Hill Book Co., Inc.
- Prihatman, K. 2000. *Sistim Informasi Manajemen Pembangunan di Pedesaan*. Jakarta: BAPPENAS.
- Rahayu, E.S., 1987. *Teknologi Pengolahan Minuman Beralkohol*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Reed, G. 1982., *Prescott and Dunn's Industrial Microbiology*. The AVI Publishing Company, Inc. Westport.
- Reed, G. Dan H.J. Pepler., 1973. *Yeast Technology*. The AVI Publishing Company, Inc. Westport.
- Said, E.G., 1987. *Bioindustri Penerapan Teknologi Fermentasi*. Jakarta: PT Mediyatama Sarana Perkasa.
- Weaver, R.J. 1976. *Grape Growing*. New York: John Willey and Sons.
- Winarno, M. 1991. *Budidaya Anggur*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Hortikultura. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.