

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, alternatif berupa campuran kecap asin dan jeruk nipis dengan perbandingan 1:1 dapat diterima secara rasa maupun aroma, walaupun terdapat perbedaan tipis, yaitu 0.134 lebih tinggi pada aroma produk yang menggunakan arak masak *Shaoxing Wine*. Oleh karena itu, alternatif produk dapat diterima sebagai pengganti dari pada arak masak *Shaoxing Wine*.

5.2 Saran

Walaupun alternatif dapat diterima, tetapi penelitian masih dapat dilakukan lebih lanjut dengan mengubah komposisi dari pada perbandingan jeruk nipis dan kecap asin yang digunakan untuk menggantikan arak masak *Shaoxing Wine*. Selain itu, banyak hal lain yang dapat diteliti dan dikembangkan, baik dari cara pengambilan sampel, jenis arak masak yang digunakan sebagai bahan penelitian, hingga bahan alternatif lain yang juga bisa digunakan untuk mengganti arak masak itu sendiri.