

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

1. Jenis kelamin pedagang kaki lima laki-laki (90%) lebih banyak daripada perempuan (10%), usia pedagang bervariasi antara 26-55 tahun, taraf pendidikan paling banyak adalah SMP (40%) dan SMA (40%), pedagang yang berjualan paling lama (>20 tahun) sebanyak 1 orang, harga jual produk berkisar antara 13.000-15.000/ botol ukuran 1.500 ml, asal produsen legen paling banyak (80%) diambil dari tuban.
2. Karakteristik awal minuman legen sebelum penyimpanan pada suhu refrigerator menunjukkan kadar gula, pH, kadar asam, serta total khamir yang masih dalam kisaran aman. Nilai alkohol pada awal penyimpanan masih berada di bawah batas maksimal ketentuan BPOM ( $\leq 1\%$ ) dan MUI ( $\leq 0,5\%$ ).
3. Selama penyimpanan minuman legen pada suhu refrigerator ( $4\text{ }^{\circ}\text{C}$ ) selama enam hari, terjadi perubahan signifikan pada karakteristik kimia dan mikrobiologi. Lama penyimpanan berpengaruh nyata terhadap penurunan kadar gula dan pH, serta peningkatan kadar alkohol dan total asam, yang mencerminkan berlangsungnya proses fermentasi oleh mikroorganisme. Jumlah total khamir mengalami fluktuasi yang dipengaruhi oleh ketersediaan substrat (gula) dan kondisi penyimpanan. Pada hari ke-6, kadar alkohol mencapai 3,95%, melebihi ambang batas maksimal menurut ketentuan BPOM ( $\leq 1\%$ ) dan MUI ( $\leq 0,5\%$ ). Dengan demikian, semakin lama penyimpanan, semakin besar perubahan yang terjadi pada mutu kimia dan mikrobiologi minuman legen.

#### **B. Saran**

1. Penelitian selanjutnya disarankan untuk melakukan identifikasi jenis mikroorganisme yang berperan dalam proses fermentasi, khususnya uji jenis bakteri asam laktat (BAL) dan uji jenis khamir (yeast), serta mengkaji lebih lanjut dinamika fermentasi pada suhu berbeda. Hal ini bertujuan untuk memperoleh informasi yang lebih lengkap mengenai mekanisme perubahan kualitas legen selama penyimpanan.