

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian jenis pengemas dan lama penyimpanan terhadap karakteristik kimia dan mikrobiologi nira siwalan selama suhu refrigerator didapatkan kesimpulan dan saran sebagai berikut:

A. Kesimpulan

1. Jenis pengemas (botol plastik PET dan PP) dan lama penyimpanan pada suhu refrigerator menunjukkan interaksi beda nyata terhadap karakteristik kimia (kadar alkohol, total gula, dan pH) dan karakteristik mikrobiologi total khamir dengan metode TPC.
2. Perlakuan terbaik dari penelitian ini adalah pada penggunaan botol plastik PP selama penyimpanan suhu refrigerator yang memberikan jaminan mutu nira siwalan hingga hari ke 4 ditinjau dari kadar alkohol yang dihasilkan sebesar 0,79-0,99%, total gula sebesar 12,13% dan pH sebesar 3,65 yang menurun tidak signifikan, dan total khamir sebesar 5,49 yang tidak menunjukkan peningkatan signifikan.

B. Saran

1. Penelitian selanjutnya disarankan untuk melakukan identifikasi jenis mikroorganisme yang berperan dalam proses fermentasi, khususnya uji jenis bakteri asam asetat, 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 nira siwalan selama penyimpanan.