

BAB V

PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Dari hasil penelitian kadar alkohol pada nira aren dengan variasi suhu (4, 28, dan 50 °C) dan waktu penyimpanan (3, 6 dan 9 hari). Dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Semakin lama waktu penyimpanan nira aren maka semakin tinggi kadar alkohol yang di hasilkan.
2. Penyimpanan nira aren pada suhu 28 °C dengan lama waktu penyimpanan 9 hari merupakan suhu dan waktu yang maksimal dalam menghasilkan alkohol melalui fermentasi nira aren.
3. Suhu lebih berpengaruh dari pada waktu penyimpanan dalam mengasilkan kadar alkohol pada nira aren.

5.2. Saran

Setelah dilakukan penelitian tentang pengaruh variasi suhu dan waktu penyimpanan terhadap kadar alkohol pada nira aren, maka disarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut mengenai :

1. Menggunakan sampel buah anggur merah.
2. Pengaruh variasi suhu dan waktu penyimpanan terhadap kadar alkohol dan kadar asam asetat pada nira aren.