

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari data hasil yang didapatkan dan pembahasan dalam penelitian ini, dapat di tarik beberapa kesimpulan, diantaranya :

1. Penambahan sari umbi bit berpengaruh nyata terhadap aktivitas antioksidan, gula reduksi, total fenol, uji kesukaan warna uji kesukaan aroma, uji kesukaan rasa, akan tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap pH, total asam tertitrasi, kadar alkohol.
2. Lama fermentasi berpengaruh nyata terhadap total asam tertitrasi, gula reduksi, kadar alkohol, uji kesukaan warna, uji kesukaan aroma, uji kesukaan rasa, akan tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap aktivitas antioksidan, pH, total fenol
3. Interaksi antara penambahan sari umbi bit dan lama fermentasi berpengaruh nyata terhadap gula reduksi, total fenol, uji kesukaan warna, uji kesukaan aroma, uji kesukaan rasa, akan tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap aktivitas antioksidan, pH, asam tertitrasi, dan kadar alkohol.
4. Berdasarkan uji kesukaan organoleptik, perlakuan yang paling disukai oleh panelis yaitu Penambahan Sari Bit 30% dan Lama Fermentasi 15 hari dengan skor 4,82 (Agak suka).

B. Saran

Perlu penambahan glukosa dalam proses fermentasi agar yeast dapat mengubah glukosa menjadi alkohol lebih optimal, dan lama waktu

fermentasi agar dapat diperlama proses fermentasi nya agar meningkatkan kadar alkohol yang optimal.