

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat dibuktikan bahwa:

- Rasio bahan tambahan (*adjunct*) terbaik minuman fermentasi (bir) secara keseluruhan diperoleh pada perlakuan 10% sorgum.
- Pada keempat sampel, karakteristik fisik tidak berbeda nyata dan telah sesuai dengan bir komersial sedangkan karakteristik kimia kurang memenuhi standar bir komersial dikarenakan kandungan gula dalam *wort* yang kurang mencukupi kebutuhan karbon untuk pertumbuhan *yeast*, namun 30% sorgum merupakan perlakuan dengan karakteristik kimia yang mendekati bir komersial.
- *Yeast viability* pada *pitching yeast* sebesar 93,58%
- Kadar metanol 0% dan etanol 2,5%-3% telah sesuai dengan standar SNI 7388:2009 tentang Syarat Mutu Bir

5.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk meningkatkan *original gravity* dengan cara menambah *extract malt/fermentable sugar* pada *wort*, sehingga sumber karbon yang dibutuhkan *yeast* terpenuhi.