

## 5. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

- Penggunaan *liquid sugar* berpengaruh nyata dalam proses pembuatan *wort*, terutama pada proses *colour formation* dan *wort cooling*, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap proses fermentasi, proses filtrasi maupun terhadap produk akhir bir yang dihasilkan.
- Penggunaan *liquid sugar* sebagai pengganti gula pasir dapat menjadi alternatif yang baik karena pada produk akhir yang telah dikemas tidak terdapat perbedaan yang nyata diantara kedua produk bir.
- Pada bir yang dibuat menggunakan *liquid sugar recipe*, dihasilkan *flavour acetaldehyde, dimethylsulphide, ethyl acetate, iso amyl acetate*, dan *alcohol*, sama dengan senyawa *flavour* yang dihasilkan pada bir dari *crystal sugar recipe*.

### 5.2. Saran

- Perlu dilakukan kalkulasi ulang dan penyesuaian dalam penambahan *roasted malt* pada *liquid sugar recipe* agar diperoleh warna bir yang memenuhi standar.
- Penelitian perlu dilanjutkan dengan menggunakan *yeast* baru untuk memastikan apakah penggunaan *liquid sugar* berpengaruh nyata terhadap *fermentation speed*.