

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat dibuktikan bahwa:

- Jagung manis dapat digunakan sebagai *adjuncts* bir untuk meningkatkan kualitas produk akhir bir terlebih dalam memperbaiki atribut warna, hal ini dibuktikan dengan pengukuran warna menggunakan *spectrophotometer* juga uji sensoris dengan memberikan penilaian pada atribut warna oleh 28 panelis tidak terlatih.
- Pada ketiga formulasi, karakter fisik tidak menunjukkan perbedaan nyata. Karakter kimiawi telah sesuai dengan syarat mutu SNI (01-3773-1995) maupun syarat mutu Bir Pilsener menurut *Brewers Association*. Ketiga formulasi yang ada tidak didapati produk yang terbaik oleh karena tidak adanya perbedaan yang nyata pada penilaian atribut bir oleh 28 panelis tidak terlatih.
- Viabilitas *yeast* pada proses *pitching* sebesar 97,78% dengan total *yeast* sebesar $5,51 \pm 4,47 \times 10^7$ CFU/mL.
- Pada ketiga formulasi tidak didapati *methanol* dan mengandung *ethanol* dengan kadar 3,49-4,05% yang telah sesuai dengan syarat mutu SNI (01-3773-1995), namun kadar *ethanol* ketiga formulasi belum memenuhi syarat mutu Bir Pilsener menurut *Brewers Association* (4,9-6,0%).

5.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai kandungan etanol dan metanol yang terkandung pada produk akhir bir menggunakan metode yang lebih baik yakni *Gas Chromatography* supaya didapatkan hasil yang lebih akurat.