

## **BAB 6**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **6.1 Kesimpulan**

Dari hasil penelitian pengaruh lama pemanasan terhadap kadar alkohol pada nira siwalan dapat disimpulkan bahwa :

1. Ada pengaruh lama pemanasan terhadap kadar alkohol pada nira siwalan waktu yang digunakan dengan tanpa pemanasan, 10 menit, 20 menit, dan 30 menit, ditunjukkan dengan penurunan kadar alkohol.
2. Rata- rata kadar alkohol pada nira siwalan yang telah dilakukan tanpa pemanasan 0 menit diperoleh kadar alkohol terkecil 6,55%, terbesar 7,15%, dengan pemanasan selama 10 menit diperoleh kadar alkohol terkecil 5,66% terbesar 6.55%, dengan pemanasan selama 20 menit diperoleh kadar alkohol terkecil 4,93% terbesar 6,32%, sedangkan dengan pemanasan selama 30 menit kadar alkohol terkecil 4,28% dan yang terbesar 6,25%.

#### **6.2 Saran**

##### **6.2.1 Bagi Konsumen**

Dalam mengkonsumsi nira siwalan Perlu diperhatikan lama penyimpanannya, karena apabila dibiarkan terlalu lama nira siwalan akan menjadi semakin asam dan memungkinkan timbulnya alkohol

### 6.2.2 Bagi Penjual

Bagi penjual untuk lebih memperhatikan cara pengolahannya agar tidak cepat menjadi kadar alkoholnya semakin tinggi maka segera dilakukan adanya perlakuan.

### 6.2.3 Bagi Peneliti Selanjutnya

Untuk peneliti selanjutnya agar meneliti tentang bakteri apa saja yang terkandung dalam nira siwalan yang menghasilkan alkohol.