

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

1. Interaksi antara konsentrasi gula dan lama fermentasi yang berbeda memberikan pengaruh yang nyata terhadap kadar alkohol, pH, total asam, kadar gula reduksi, total khamir, uji kekeruhan dan nilai organoleptik aroma.
2. Konsentrasi gula yang semakin tinggi dapat meningkatkan kadar alkohol, pH, gula reduksi, kekeruhan dan total khamir tetapi menurunkan total asam.
3. Semakin lama fermentasi dapat meningkatkan kadar alkohol dan total asam, tetapi menurunkan pH, kadar gula reduksi, total khamir, uji kekeruhan.
4. Uji organoleptik aroma merupakan salah satu parameter dalam pemilihan produk minuman, maka berdasarkan pertimbangan tersebut, hasil pengamatan interaksi perlakuan yang terbaik adalah konsentrasi gula 25% dengan lama fermentasi 6 hari.

6.2. Saran

Penelitian yang telah dilakukan menghasilkan anggur yang masih keruh maka penelitian lebih lanjut diharapkan dapat menghasilkan anggur yang lebih jernih dengan menggunakan bahan-bahan penjernih. Selain itu juga perlu diteliti lebih lanjut tentang perlakuan lama pemeraman untuk mencapai cita rasa anggur leri yang optimal.

VII. DAFTAR PUSTAKA

- Anonymous. 1981. *Minuman Beralkohol (SII-0030-73)*. Jakarta: Departemen Perindustrian Republik Indonesia.
- Amerine, M.A. 1982. *The Technology of Wine Making*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing, Co. Incorporation.
- Apriyanto, A. 1989. *Analisa Pangan*. Bogor: Pusat Antar Universitas, IPB.
- Araullo, E.V. 1976. *Rice Postharvest Technology*. Canada, Ottawa: International Development Research Center.
- Banwart, G. J. 1981. *Basic Food Microbiology*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing, Co. Incorporation.
- Buckle, K. A. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia-Press.
- Darmadjati, dkk. 1988. *Struktur Kandungan Gizi Beras dalam* Ismunadji, M. 1988. *Padi Volume I*. Bogor: Pusat Litbang Tanaman Pangan.
- Daulay, D. & Rahman, A. 1992. *Teknologi Fermentasi Sayuran dan Buah-buahan*. Bogor: Pusat Antar Universitas, IPB.
- Dwijoseputro. 1989. *Mikrobiologi Umum*. Jakarta: PT Gramedia.
- Fardiaz, S. 1988. *Fisiologi Fermentasi*. Bogor: Pusat Antar Universitas, IPB.
- Frazier & Westhoff. 1978. *Food Microbiology*. USA: McGraw-Hill Company, Inc.
- Grist, D.H. 1986. *Rice, Tropical Agricultural Series* (edisi 6). Singapore: Longman Singapore Publ. Co. Inc.
- Juliano, B.O. 1972. *The Rice Caryopsis and It's Composition dalam* Houston, 1972. *Rice and Chemistry and Technology*. Minnesota: AACC, Inc.
- Kartika, B. 1992. *Petunjuk Evaluasi Produk Industri Hasil Pertanian*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas, UGM.
- Munadjim. 1984. *Teknologi Pengolahan Pisang*. Jakarta: Penerbit Gramedia.
- Munandar, K. 1990. *Pemanfaatan Limbah Air Cucian Beras Sebagai Bahan Dasar Fermentasi Anggur (Buletin Iqra', Vol. VI)*. Jember: Universitas Muhamadiyah.

- Nagy, S. 1980. *Tropical Fruit*. New York: AVI Publishing, Co., Incorporation.
- Prescott, S.C. & Dunn. 1959. *Industrial Microbiology* (3th edition). Westport, Connecticut: The AVI Publishing, Co. Incorporation.
- Rahayu, E.S. 1987. *Teknologi Pengolahan Minuman Beralkohol*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas, UGM.
- Rahayu & Sudarmadji. 1988. *Teknologi Pengolahan Minuman Beralkohol*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas, UGM.
- Reed, G. & H.J. Pepler. 1973. *Yeast Technology*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing, Co. Incorporation.
- Rose, A.H. 1977. *Alcoholic Beverages*. London: Academic Press.
- Said, E.G. 1987. *Bioindustri Penerapan Teknologi Fermentasi*. Jakarta: Mediatama Sarana Perkasa.
- Stryer, L. 1975. *Biochemistry*. San Fransisco: Freeman & Company.
- Suwayono. 1988. *Fermentasi Bahan Makanan Tradisional*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas, UGM.
- Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia.