

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian, maka dapat ditarik kesimpulan bahwa daging buah mengkudu dapat diolah menjadi alkohol melalui proses fermentasi, dengan kadar alkohol optimum yang diperoleh 7,52% pada waktu fermentasi 48 jam dari konsentrasi ragi 10 gr.

#### **5.2 Saran**

Berdasarkan kesimpulan yang telah diuraikan di atas, maka peneliti menyarankan agar peneliti selanjutnya dapat memilih konsentrasi ragi dan waktu fermentasi yang baik untuk dapat kadar alkohol yang lebih tinggi.