

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan sebagai berikut..

1. Kadar alkohol tertinggi diperoleh pada perbandingan 75 gram dengan waktu fermentasi 5 hari yakni 13,96%.
2. Kadar alkohol yang dihasilkan dari proses hidrolisis dan fermentasi limbah nasi rumah makan dengan variasi penambahan ragi 25 gram pada hari ke-3,5 dan ke-7 menghasilkan kadar alkohol sebesar 3,22%, 5,37% dan 4,30%, untuk penambahan ragi 50 gram pada hari ke-3,5 dan ke-7 menghasilkan kadar alkohol sebesar 5,37%, 8,60% dan 7,52%, sedangkan untuk penambahan ragi 75 gram pada hari ke-3,5, dan ke-7 menghasilkan menghasilkan kadar alkohol sebesar 7,52%, 13,96% dan 10,75%.

5.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan-kesimpulan yang telah diuraikan diatas penulis dapat memberikan saran sebagai berikut:

1. Dari penelitian yang dilakukan, pembuatan alkohol dari limbah nasi rumah makan dengan cara fermentasi merupakan salah satu alternatif yang baik dalam pemanfaatan.
2. Pada penelitian selanjutnya agar memilih konsentrasi ragi dan waktu fermentasi yang baik agar menghasilkan kadar alkohol yang lebih tinggi.