BAB V
KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Fermentasi yang telah dilakukan terhadap jumlah yeast yang divariasikan, dengan perbandingan: pati dan aquadest sebanyak 1 : 10; dan perbandingan urea dan pati sebanyak 1 : 18 kondisi optimum fermentasi ubi jalar putih pada waktu fermentasi selama 6 hari dan jumlah yeast yang digunakan sebanyak 8,4% w/w dari 100 gram ubi jalar putih.

Dari kondisi optimum di atas, bioetanol dari ubi jalar putih sebanyak 9 mL dengan kemurnian 64,59%. Karakteristik bioetanol yang dihasilkan dengan indeks bias 1,341 spesifikasi bioetanol yang dihasilkan adalah tidak berwarna, berbentuk cairan, larut dalam air, memiliki densitas 0,792 gr/mL, memiliki titik didih sebesar 78,3^{o}C dan hasil uni nyala api bioetanol berwarna biru.

5.2. Saran

Sebagai saran dapat dilakukan proses destilasi secara bertingkat dengan kontrol temperature yang lebih baik, supaya didapatkan kemurnian bioetanol yang lebih tinggi.