

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Fermentasi ubi ganyong yang telah dilakukan terhadap jumlah yeast yang divariasikan, dengan perbandingan pati dan aquadest sebanyak 1 berbanding 10, dan perbandingan urea dan pati sebanyak 1 berbanding 18 kondisi optimum fermentasi ubi ganyong pada waktu fermentasi selama 6 hari dan jumlah yeast yang digunakan sebanyak 7,6% w dari 100 gram ubi ganyong hasil bioetanol yang didapat sebanyak 9 mL dengan kemurnian 63,414%.

Dari kondisi optimum di atas, bioetanol dari ubi ganyong sebanyak 9 mL dengan kemurnian 63,414%. Karakteristik diantaranya indeks bias sebesar 1,3506 bioetanol yang dihasilkan tidak berwarna, berbentuk cairan, larut dalam air, memiliki densitas 0,792 gr/mL, memiliki titik didih sebesar 78,3°C dan jika dibakar api bioetanol berwarna biru.

5.2. Saran

Dari pembuatan yang telah dilakukan, peneliti menyarankan perlu dilakukan pembuatan bioetanol lebih lanjut dengan menambahkan variasi yeast dan Proses destilasi dilakukan secara bertingkat dengan kontrol temperature yang baik, supaya didapatkan kemurnian yang lebih tinggi.