

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Kadar karbohidrat sebelum fermentasi adalah 55,78 % setelah fermentasi terjadi penurunan berkisar antara 27-50 %. Kadar air sebelum fermentasi adalah 11,03 % setelah fermentasi mengalami peningkatan yang berkisar antara 40-70 %. Kadar HCN sebelum fermentasi adalah 253,44 mg/kg setelah fermentasi menurun sekitar 109-138 mg/kg.
2. Komposisi air terhadap kulit singkong serta waktu fermentasi yang optimum untuk hasil fermentasi yang terbaik adalah variasi air 120ml : 100gr yang difermentasi selama 4 hari dengan kadar karbohidrat 47,62% ; kadar air 55,54% ; dan asam sianida 137,16 ppm.

5.2 Saran

Potensi ketersediaan limbah kulit singkong yang belum dimanfaatkan dengan baik masih sangat besar. Penelitian lanjutan dengan menggunakan ragi jenis lain perlu dilakukan sebagai perbandingan hasil yang didapat untuk mengetahui nilai nutrisi yang terkandung dalam kulit singkong. Lama waktu fermentasi diperpanjang lagi agar kadar asam sianida (HCN) terkandung dalam kulit singkong dalam konsentrasi yang rendah.