

BAB 5

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian pembuatan sirup glukosa dari bengkuang secara hidrolisis asam dalam tangki berpengaduk, dapat diperoleh kesimpulan yaitu suhu penguapan dan pH hidrolisis berpengaruh terhadap kualitas produk sirup glukosa. Kondisi operasi yang paling baik yaitu pada pH 3 dengan penambahan HCl 13 ml, suhu penguapan 103°C dan waktu penguapan 31 menit sehingga kualitas sirup glukosa yang dihasilkan yaitu, kadar air 15%, kadar abu 0,70%, densitas 1,418 g/ml, indeks bias 1,4127, dan kadar glukosa 61,2308%.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, penulis memberikan saran untuk pengembangan penelitian selanjutnya sebagai berikut:

1. Penggunaan asam atau HCl dapat diganti dengan menggunakan bahan alam seperti belimbing wuluh atau lainnya.
2. Untuk menghasilkan warna sirup glukosa yang lebih jernih dan tidak terjadi penggosongan penelitian selanjutnya dapat dilakukan dalam tangki berpengaduk dengan pemanasan tak langsung.