

LAMPIRAN C
GAMBAR – GAMBAR



1. Buah Buni dicuci bersih dan dilepaskan dari



2. Buah Buni diblender hingga halus



3. Menyaring Buah Buni, Memisah kan ampasnya dan



4. Menyiapkan ragi *Saccharomyces cerevisiae* sebanyak 75 gr



5. Memasukkan sari buah buni sebanyak 600 ml kedalam Erlenmeyer dan menambahkan ragi 15 gr di masing masing sampel



6. Mensterilkan sampel di dalam autoclave selama 15 menit



7. Memasang selang pada tutup Erlenmeyer dan menyambungkan ke dalam erlenmeyer yang berisi aquadest 500ml(guna aerasi)



8. Proses Fermentasi menggunakan shaker selama 2, 3,4,5 dan 6 hari



9. Proses distilasi selama 5 jam dengan menjaga temperature 78°C



10. Produk *Bioethanol*