



PROPOSAL PENELITIAN

“Pembuatan Gula Semut Dari Limbah Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* Formatypica) Dengan Proses Hidrolisis Asam”

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

V.1 Kesimpulan

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa semakin besar enzim selulase maka semakin besar pula kadar gula total yang dihasilkan
2. Semakin lama Waktu hidrolisis maka semakin besar pula kadar gula total yang dihasilkan disebabkan oleh semakin besarnya pengontakan sampel terhadap reaktan.
3. Kadar gula total tertinggi adalah pada saat waktu hidrolisis 5 jam dan penambahan enzim selulase sebesar 9 gram yaitu sebesar 99,28%

V.2 Saran

1. Sebaiknya kadar gula total diukur dengan HPIC (High Pressure Ion Chromatography) yang juga bisa menganalisa kadar arabinosa, xylosa, mannososa.
2. Perlu adanya penelitian pembuatan gula semut dengan menggunakan bahan lainnya sebagai pembandingan dengan bahan baku kulit pisang.