



BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

V.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah diperoleh, maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Hasil analisa kadar glukosa Eceng Gondok (*Eichornia Crasipess*) adalah 3,119 % pada bahan baku 125 gram.
2. Kondisi terbaik persen (%) kadar etanol dari eceng gondok terdapat pada kondisi fermentasi selama 7 hari dan massa *Saccharomyces Cerevisiae* sebesar 6 gram dengan penambahan pupuk NPK dan Urea, didapatkan hasil kadar etanol sebesar 0,528 %.
3. Kadar etanol terendah dari eceng gondok terdapat pada kondisi fermentasi selama 3 hari dan massa *Saccharomyces Cerevisiae* sebesar 3 gram dengan penambahan pupuk NPK dan Urea, didapatkan hasil kadar etanol sebesar 0,125 %.

V.2 Saran

1. Pada penelitian selanjutnya disarankan pada proses pengeringan eceng gondok (*Eichhornia Crassipes*) dilakukan lebih maksimal sehingga kadar airnya menjadi kecil.
2. Pada penelitian selanjutnya disarankan untuk melakukan proses distilasi setelah proses fermentasi agar diperoleh kadar ethanol yang lebih tinggi.
3. Pada penelitian selanjutnya disarankan pada proses fermentasi menggunakan alat yang kedap udara agar tidak terkontaminasi oleh mikroorganisme lain.