

## BAB 5

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Kesimpulan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Pada penelitian ini didapatkan kandungan dari *eco – enzym* buah dan sayur, *eco – enzym* buah asam asetat 0,85 g/ml dan alkohol 0,20%. *eco – enzym* sayur asam asetat 0,84 g/ml dan alkohol 0,07%. Secara organoleptik larutan *eco – enzym* buah dan sayur telah memenuhi spesifikasi, dari segi aroma menghasilkan Aroma asam khas fermentasi lebih kuat. Dari segi warna memiliki warna coklat dan pH berkisar antara 3 yang dapat dikatakan “acidic”
2. Pada penelitian kali ini, *eco – enzym* dari kulit buah dapat dikatakan lebih efektif dalam menurunkan parameter TSS, TDS, dan Surfaktan dibuktikan pada proses *anaerob* kemampuan menurunkan TSS dan TDS pada konsentrasi 5,0% sebesar 8,70% untuk TSS, 62,42% untuk TDS. Surfaktan sebesar 98,87% pada konsentrasi 7,5% . Sedangkan untuk proses koagulasi - flokulasi, konsentrasi terbaik 2,5% untuk TSS sebesar 7,33%, TDS sebesar 42,07%, dan Surfaktan pada konsentrasi 7,5% sebesar 96,29%.
3. Pada proses *anaerob* menggunakan variasi waktu tinggal 15 hari menghasilkan persen removal yang paling optimum. Karena semakin lama waktu tinggal maka akan semakin lama waktu kontak mikroorganisme dengan sample. Sehingga mikroorganisme akan meremoval parameter pencemar lebih optimal dengan waktu kontak yang lebih lama.

#### 5.2 Saran

Saran yang didapat dari hasil penelitian ini, yaitu:

1. Perlu dilakukan variasi penelitian dengan penambahan aerasi agar dapat mengetahui apakah *eco - enzym* mampu dalam mendegradasi parameter pencemar dengan baik

2. Perlu diperhatikan konsentrasi Eco – Enzym yang digunakan dalam penelitian.
3. Perlu dilakukannya treatment lebih lanjut mengenai *eco – enzym* sayur supaya lebih efektif.
4. Perlu diperhatikan kembali untuk waktu tinggal pada proses *anaerob*
5. Perlu dilakukan uji lebih lanjut mengenai rumus kimia dari *eco – enzyme*.