



BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

V.1 Kesimpulan

Berdasarkan teori yang sudah ada dan hasil percobaan dengan berbagai variabel yang dapat mempengaruhi persamaan laju reaksi sintesis glukosa dengan hidrolisis enzimatis, dapat disimpulkan bahwa :

1. Hubungan antara waktu likuifikasi dan kadar dekstrin yaitu, dimana semakin lama waktu likuifikasi maka semakin rendah kadar dekstrin yang dihasilkan, sehingga efisiensi konversi dekstrin menjadi glukosa pada tahap sakarifikasi dapat meningkat. Kadar dekstrin terendah yang diperoleh sebesar 27.8 % pada waktu likuifikasi selama 160 menit.
2. Konstanta kecepatan reaksi pada interval waktu 12, 16, 20, 24, dan 28 jam secara berturut-turut sebesar 0.0341; 0.0441; 0.0595; 0.0606; dan 0.0822. Serta nilai konstanta *Michaelis-Menten* secara berturut-turut sebesar 0.7789; 0.5945; 0.3235; 0.3962; dan 0.1188.
3. Persamaan kecepatan reaksi hidrolisis enzimatis kulit pisang raja mengikuti persamaan *Michaelis-Menten* pada konsentrasi dekstrin 29.6 % dengan interval waktu 12, 16, 20, 24, dan 28 jam yaitu $-r_A = r_R = 0.0341 \frac{C_{E0}C_A}{0.7789 + C_A} \text{ mol/L.jam}$

V.2 Saran

Adapun saran untuk penelitian ini kedepannya agar dapat di kembangkan dengan lebih baik lagi :

1. Penelitian dapat dilakukan dengan beberapa variasi untuk mendapatkan hasil yang paling optimal, seperti variasi jenis dan konsentrasi enzim.
2. Penelitian dapat dilakukan dengan bahan lain yang memiliki kandungan karbohidrat yang lebih besar agar produk yang dihasilkan dapat lebih besar pula.