

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil analisis data dan pengamatan dari penelitian, kesimpulan yang didapat yaitu bahwa terdapat pengaruh yang signifikan variasi waktu dengan pemberian ragi tape pada fermentasi bonggol nanas.

Agar lebih jelas terdapat beberapa kesimpulan secara operasional yaitu sebagai berikut:

1. Hasil penelitian pada media bonggol nanas dan variasi waktu dengan pemberian ragi tape yang bervariasi terlihat bahwa berpengaruh nyata terhadap pH pada setiap perlakuan dan ulangan maupun kelas kontrol seiring lamanya waktu fermentasi bonggol nanas. menunjukkan bahwa  $F_{tabel}$  perlakuan lebih besar dari  $F_{hitung}$  ( $3,062 > 0,618$ ) pada  $\alpha = 5\%$ . Hal ini berarti bahwa perlakuan berupa variasi waktu dan pemberian ragi tape berpengaruh nyata terhadap pH disetiap perlakuan dan ulangan maupun kelas kontrol pada fermentasi bonggol nanas.
2. Hasil penelitian pada media bonggol nanas dan variasi waktu dengan pemberian ragi tape yang bervariasi dapat disimpulkan hasil uji kadar gula menggunakan uji iodin dan benedict't bahwa kadar gula yang terdapat pada fermentasi bonggol nanas disetiap perlakuan dan ulangan tidak bertahan lama. Semakin lama fermentasi bonggol nanas, kadar gulanya semakin sedikit. Tidak terdapat perubahan warna, kesimpulannya monosakarida atau disakarida.

3. Berdasarkan uji organoleptik menunjukkan bahwa dari segi kenampakan, aroma serta rasa fermentasi bonggol nanas ini menunjukkan ciri khas alkohol sedangkan teksturnya lunak berair.

## **B. Saran**

Adapun saran dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk peneliti, Penelitian ini masih merupakan taraf pengembangan sehingga diperlukan penelitian lebih lanjut untuk mencari alternatif lain penggunaan bahan dan mikrobia yang lebih baik untuk fermentasi alkohol. Selain itu diperlukan penelitian yang lebih mendalam terutama mengenai sifat dan perilaku khamir atau ragi.
2. Untuk STKIP penelitian selanjutnya agar mencoba melakukan penelitian dengan mengukur kadar etanol fermentasi bonggol nanas.
3. Untuk dunia industri, jika melakukan penelitian bisa memanfaatkan limbah bonggol nanas.