

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang didapatkan dari pembuatan *crude vinegar* dari hidrolisat ampas sagu, diperoleh kesimpulan sebagai berikut.

1. Perbedaan pemberian konsentrasi *Acetobacter acetii* berpengaruh pada kadar asam asetat yang terkandung dalam *crude vinegar*. Kadar asam asetat yang didapatkan secara berturut-turut pada konsentrasi 5, 7,5, 10, 12,5, dan 15% adalah sebesar 0,86, 0,92, 1,01, 0,93, dan 0,79 g/100mL.
2. Konsentrasi penambahan *Acetobacter acetii* yang terbaik pada *crude vinegar* dari ampas sagu terdapat pada konsentrasi 10 % yaitu dengan kadar asam asetat 1,01g/100mL, total gula sisa sebanyak 28,85 g/L, gula pereduksi sisa sebanyak 8,50 g/L, nilai pH 3,51, biomassa akhir 15,80, kadar etanol sisa 0,50%, dan nilai viskositas 0,9351cP.

### 5.2 Saran

Pada penelitian yang dilakukan, peneliti memberikan saran terhadap penelitian ini. Saran dari peneliti yaitu:

1. Untuk menghasilkan kadar asam asetat yang memenuhi SNI, harus dilakukan perlakuan lebih lanjut yaitu dengan pemekatan *crude vinegar* tersebut yaitu dengan metode destilasi.
2. Dalam penghentian pada fermentasi menggunakan *Water batch* dapat menyebabkan asam asetat menjadi menguap. Peneliti menyarankan agar penghentian fermentasi menggunakan alat sentrifugasi untuk memisahkan biomassa dari cairan yang didapatkan, sehingga tidak adanya asam asetat yang menguap dan hasil yang didapatkan lebih optimal.