

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dalam pembuatan kertas berbahan baku SCOPY kombucha dengan variasi suhu fermentasi menggunakan media fermentasi molase dapat disimpulkan bahwa :

1. Variasi suhu fermentasi dengan media fermentasi molase berpengaruh nyata terhadap ketebalan, rendemen, kadar air, dan kadar selulosa pada SCOPY kombucha.
2. Berdasarkan hasil analisa yang telah dilakukan pada penelitian ini, maka perlakuan A (suhu 28°C) ditetapkan sebagai perlakuan terbaik dengan karakteristik sebagai berikut : ketebalan 2,70 mm, rendemen 6,52 %, kadar air 90,37%, dan kadar selulosa 9,62%.
3. Produk kertas yang dihasilkan memenuhi SNI dengan gramatur 86,98 g/m<sup>2</sup> dan ketahanan tarik 10,06 (MPa).
4. Berdasarkan hasil nilai tambah menggunakan metode hayami didapatkan nilai tambah dari molase sebagai media fermentasi yaitu sebesar Rp 54.170/kg bahan baku.

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, Rendemen yang dihasilkan masih cukup rendah, maka penulis menyarankan untuk penelitian lebih lanjut mengenai waktu fermentasi yang optimal, sehingga menghasilkan rendemen yang lebih tinggi.