

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari penelitian ini dapat diambil beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Perbedaan konsentrasi penambahan gula berpengaruh terhadap aktivitas fermentasi alkoholik cairan buah nanas (*Ananas comosus*) yang dibuktikan melalui pengukuran total gas CO₂ yang terbentuk.
2. Aktivitas fermentasi alkoholik melalui pengukuran gas CO₂ yang terbentuk selama 60 menit dihasilkan total gas CO₂ yang tertinggi pada konsentrasi penambahan gula 1,05 ml, yaitu 0,15 ml.

5.2 Saran

Dengan adanya penelitian ini diharapkan agar penelitian selanjutnya dapat mengukur aktivitas fermentasi lainya seperti, hasil alkohol secara kualitatif dan kuantitatif, jumlah dan persentasi sel khamir, dan sisa gula, sehingga diharapkan akan memberikan informasi ilmiah yang lebih lengkap tentang aktivitas fermentasi alkoholik cairan buah nanas.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 1987. [Http://www.hewanpeliharaan.com](http://www.hewanpeliharaan.com).
- Anonim. [Http://id.wikipedia.org/wiki/fermentasi.html](http://id.wikipedia.org/wiki/fermentasi.html).
- Anonim. 2000. [Hhttp://agrolingk.moa.my/doa/bdc/bdccrops_bm.html](http://agrolingk.moa.my/doa/bdc/bdccrops_bm.html).
- Anonim. 2002. [Http://www.ofish.com/Aquascaping/menbuat_co2.php](http://www.ofish.com/Aquascaping/menbuat_co2.php).
- Anonim. 2003. [Http://www.fao.org/docrep/x0560E/x0560e09.html](http://www.fao.org/docrep/x0560E/x0560e09.html).
- Anonim. 2005. *Galcohol*, [Http://phyics.gallaudet.edu/classes/GALCOHOL.html](http://phyics.gallaudet.edu/classes/GALCOHOL.html).
- Anonim. 2006. [Http://www.balitbangjatim.com/bul_d2.Bab_4](http://www.balitbangjatim.com/bul_d2.Bab_4).
- Anonym. 2007. [Http://ptp2007.wordpress.com/2008/02/08/fermentasi-wine](http://ptp2007.wordpress.com/2008/02/08/fermentasi-wine).
- Astuty, E. D. 1991. *Fermentasi Etanol Kulit Buah Pisang*. UGM. Yogyakarta.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Gottschalk, G. 1978. *Bacterial Metabolism*, 2nd edition, Springer-Verlag, New York, Inc.
- Ismeini, Y dan Suwaryono, O. 1988. *Fermentasi Bahan Makanan Tradisional*. Proyek Peningkatan/Pengembangan Perguruan Tinggi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Kuswanto, K. R dan Sudarmadji, S. 1997. *Proses-proses Mikrobiologi Pangan*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Kuswanto, K. R dan Sudarmadji, S. 1988. *Proses-proses Mikrobiologi Pangan*. Proyek Peningkatan/Pengembangan Perguruan Tinggi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Kuswanto, K. R, Rahayu, K, dan Sudarmadji, S. 1989. *Mikrobiologi Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Lehninger, A. 1982. *Dasar-dasar Biokimia*. Penerbit Erlangga, Jakarta.
- Maryani, A. 1996. *Aktivitas Fermentasi Alkohol dengan Ragi Roti Terimobil*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Nagodawithana, T. W., C. Castellano, and K.H. Steinkraus. 1974. *Effect of dissolved oxygen, temperature, initial cell count, and sugar concentration on the viability of Saccharomyces cerevisiae in rapid fermentation.* *Appl. Environ. Microbiol.* 28:383-391.
- Purwanto, A. 2006. *Aktivitas Fermentasi Alkoholik Cairan Buah.* Laporan Penelitian. Universitas Widya Mandala. Madiun
- Rizani, K. Z. 2000. *Pengaruh Konsentrasi Gula Reduksi dan Inokulum (Saccharomyces cerevisiae) pada Proses Fermentasi Sari Kulit Nanas (Ananas comosus L. Merr) untuk Produksi Etanol.* Skripsi. Jurusan Biologi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Brawijaya. Malang.
- Soetarto, E. S., Suharni. TT., Nastiti, SY., Sembiring, L., Sidemen, B. 1997. *Petunjuk Praktikum Mikrobiologi,* Laboratorium Biologi, Fakultas Biologi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Timotius, K. H. 1982. *Mikrobiologi Dasar.* Penerbit Universitas Kristen Satya Wacana, Salatiga.
- Wibowo, D, dkk. 1988. *Dasar-dasar Teknologi Fermentasi.* Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.