

VI KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan:

Berdasarkan hasil penelitian Pengaruh suhu dan waktu destilasi terhadap karakteristik alkohol nira aren murni dan penambahan durian menggunakan pemanas elektrik, dapat disimpulkan:

1. Nilai rendemen pada proses destilasi nira aren murni pada suhu 95-100⁰C menghasilkan volume hasil 560 ml dengan rendemen 18.67 % Pada suhu 101-105⁰C menghasilkan 610 ml dengan rendemen 20.33 % dan pada suhu 106-110⁰C menghasilkan 730 ml dengan rendemen 24.33 %. Pada proses destilasi nira aren dengan tambahan durian pada suhu 95-100⁰C menghasilkan volume hasil 590 ml, dengan rendemen 19.67 % Pada suhu 101-105⁰C menghasilkan 660 ml, dengan rendemen 22.00 % dan pada suhu 106-110⁰C menghasilkan 780 ml dengan rendemen 26.00 %
2. Pengaruh suhu dan waktu pada nira aren murni dan nira aren dengan tambahan durian bahwa semakin rendah temperatur yang digunakan maka akan menghasilkan kadar alkohol yang tinggi, sedangkan semakin tinggi suhu temperatur yang digunakan maka akan menghasilkan kadar alkohol yang kecil.
3. Berdasarkan Karakteristik kualitas alkohol kadar alkohol yang dihasilkan pada nira aren murni dan nira aren dengan tambahan durian menghasilkan kadar alkohol Golongan C, yaitu minuman keras yang

mengandung kadar alkohol antara 20% s/d 50%, mengandung kadar gula relatif tinggi, serta memiliki derajat keasaman dengan pH sekitar 4-6, dan kandungan Cu dan Cl pada alkohol nira aren murni dan nira aren dengan penambahan durian belum berdampak negatif bagi kesehatan.

6.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, dapat disarankan bahwa masih perlu dilakukan penelitian lanjutan,

1. Perlu adanya penelitian lanjutan mengenai modifikasi alat destilasi pemanas elektrik sehingga menghasilkan penguapan yang maksimal.
2. Pada proses destilasi dilakukan destilasi ulang dari hasil destilasi pertama sehingga menghasilkan kadar alkohol yang lebih tinggi.