

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Produksi buah mangrove agar menjadi tepung melalui beberapa tahapan, diantaranya : menyiapkan buah mangrove, dilanjutkan dengan proses pengelupasan kulit buah mangrove, kemudian memotong buah mangrove dengan diameter 5-6 cm, berikutnya pengelupasan kembali kulit mangrove setelah di rebus, dilanjutkan dengan proses pengeringan dibawah terik matahari, diakhiri dengan proses penggilingan agar menjadi tepung.
2. Produksi tepung mangrove untuk menjadi biofuel dibagi menjadi 4 tahap,yaitu proses sakarifikasi (Mengubah pati atau serat pangan agar tidak larut menjadi glukosa), netralisasi (Menghilangkan sifat asam yang berlebihan),fermentasi (mengubah glukosa hasil hidrolisis menjadi etanol,destilasi (Memisahkan biofuel dari larutan alkohol dan substrat).

5.2. Saran

Berdasarkan hasil produksi ini, saran untuk pengembangan lebih lanjut dalam produksi biofuel dari buah mangrove adalah **mengoptimalkan tiap proses yang artinya** melakukan penelitian lanjutan setiap tahap proses, termasuk kondisi optimal untuk enzim sakarifikasi, takaran ragi pada fermentasi, serta teknik destilasi yang lebih efisien seperti melakukan variasi suhu sehingga mendapatkan hasil yang optimal.