

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengolahan dan pengkajian data terhadap proses produksi dan biaya produksi fermentor anggur kapasitas tabung 20 liter dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Dalam pembuatan fermentor anggur dengan kapasitas tabung 20 liter meliputi proses pemotongan, pengelasan, pengeboran, pembubutan, penggerindaan dan *finishing*.
2. Total waktu yang dibutuhkan dalam proses pembuatan fermentor anggur kapasitas tabung 20 liter adalah 577,3 menit atau 9,62 jam
3. Biaya total manufaktur proses pembuatan fermentor anggur kapasitas tabung 20 liter adalah Rp. 4.675.000,-
4. Harga jual produk 1 unit fermentor anggur kapasitas tabung 20 liter adalah Rp. 5.500.000,-
5. Berdasarkan perhitungan kelayakan finansial, dinyatakan layak melakukan investasi sebesar Rp.500.000.000,- dalam pembuatan fermentor anggur kapasitas tabung 20 liter dengan *payback period* selama 3 tahun.
6. Hasil uji fungsi fermentor anggur kapasitas tabung 20 liter, proses fermentasi yang dilakukan berhasil, dari 7,5 kg anggur dapat menghasilkan 10,4 liter *wine*, dengan kadar alkohol yang didapat $\pm 18 \%$ dan semua komponen fermentor berkerja dengan baik.

5.2 Saran

Berdasarkan analisis yang didapat dari produksi fermentor anggur kapasitas tabung 20 liter dapat disarankan sebagai berikut :

1. Modifikasi alat agar pengoperasian dan perawatan lebih mudah, sehingga lebih efektif dan lebih efisien.
2. Kapasitas penampungan alat diperbesar yaitu lebih dari 20 liter.
3. Pemilihan bahan baku (buah) yang lebih variatif selain buah anggur, yang dapat difermentasi dengan konsep fermentasi yang sama maupun berbeda dengan yang sudah dilakukan, agar menghasilkan produk yang lebih variatif dan lebih bermanfaat bagi masyarakat pada umumnya.
4. Pengujian *wine* hasil fermentasi yang dilakukan harus lebih terinci terkait uji mikroba, uji alcohol dan kandungan lainnya.

