

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh, dapat disimpulkan bahwa:

1. Fermentasi menggunakan bakteri *Lactobacillus plantarum* berpengaruh terhadap kandungan serat, karbohidrat, dan lemak. Semakin lama waktu fermentasi, semakin tinggi kandungan serat, sedangkan kandungan karbohidrat dan lemak semakin rendah.
2. Waktu fermentasi yang paling optimum adalah 6 jam dengan kadar serat kasar sebesar 8,5336%; kadar karbohidrat sebesar 2,1266%; dan kadar lemak sebesar 0,2931%.

6.2 Saran

1. Masih perlu dilakukan perbaikan proses fermentasi untuk memodifikasi tepung ubi jalar agar diperoleh hasil yang mendekati karakteristik tepung MOCAF.
2. Dalam pembuatan tepung ubi jalar putih terfermentasi, penulis menyarankan agar ubi jalar putih yang akan difermentasi dihaluskan menjadi tepung, sehingga luas permukaan besar yang mengakibatkan terfermentasinya ubi jalar putih secara optimal.