

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa:

1. Fermentasi menggunakan bakteri *Lactobacillus plantarum* memberikan pengaruh kandungan serat, karbohidrat, dan lemak yang beragam sesuai variasi waktu yang digunakan.
2. Waktu fermentasi yang paling optimum dilihat dari kadar karbohidratnya, yaitu pada waktu fermentasi 12 jam dengan kadar karbohidrat sebesar 0,4197%; kadar serat kasar sebesar 3,317346%; dan kadar lemak sebesar 0,2799%.

6.2 Saran

Beberapa hal yang dapat disarankan berdasarkan penelitian yang telah dilakukan adalah:

1. Perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai proses pembuatan tepung ubi jalar ungu dengan berbagai perlakuan yang dapat memperbaiki karakteristik tepung ubi jalar ungu termodifikasi.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai komposisi kimia dari tepung ubi jalar termodifikasi yang dihasilkan.