

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Proses fermentasi Bakteri *Lactobacillus casei* pada pembuatan tepung labu kuning berpengaruh terhadap nilai gizi tepung labu kuning. Kadar protein mengalami peningkatan seiring lamanya waktu fermentasi, sedangkan kadar karbohidrat dan serat kasar mengalami penurunan
2. Didapatkan hasil betakaroten tertinggi pada waktu fermentasi 48 jam sebesar 1401,4 ppm, dibandingkan dengan fermentasi 0 jam sebesar 1189,5 ppm. Nilai IC50 pada waktu fermentasi 48 jam sebesar 0,04 dan pada fermentasi 0 jam sebesar 0,07. Semakin kecil IC50 maka senyawa tersebut semakin efektif sebagai penangkal radikal bebas. Jadi dapat dikatakan bahwa waktu fermentasi 48 jam lebih efektif untuk menangkal radikal bebas.

B. Saran

Perlu penelitian lebih lanjut mengenai jenis bakteri lain yang berpotensi dalam memperbaiki gizi tepung labu kuning dan menganalisis kandungan senyawa lain dalam labu kuning yang dapat meningkatkan nilai ekonomis labu kuning