BAB V
KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan penelitian pengaruh jenis bakteri asam laktat dan lama fermentasipada tepung gadung, disimpulkan sebagai berikut :

1. Pada analisa tahap pertama didapatkan bakteri *Lactobacillus plantarum* FNCC-0027 sebagai bakteri asam laktat yang terpilih karena penurunan sianida yang paling tinggi sebesar 41,98 % selama 24 jam fermentasi
2. Pada analisa tahap kedua didapatkan lama fermentasi 72 jam karena tepung gadung yang dihasilkan memiliki kadar sianida yang rendah sebesar 23,92 ppm
3. Perlakuan terbaik pada lama fermentasi 72 jam menunjukkan kadar air 9,77%; gula reduksi 0,06%; *swelling power* 7,07g/g; daya serap air 3,53%; viskositas 2609 cP; derajat putih 91,17; suhu gelatinisasi 88,5^{o}C sedangkan struktur granula pati mengalami kerusakan atau pecah sehinga permukaannya menjadi besar

B. Saran

Kajian lebih lanjut mengenai pengujian toksisitas akut, aplikasi ke dalam produk pangan, aplikasi pada keripik gadung.