

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Terdapat interaksi yang nyata ($p \leq 0,05$) antara perlakuan konsentrasi garam dan lama fermentasi terhadap parameter kadar air, total bakteri asam laktat (BAL), serta uji organoleptik warna, sedangkan parameter kadar abu, kadar garam, kadar protein terlarut, kadar asam glutamat, dan uji organoleptik aroma tidak terdapat interaksi yang nyata ($p \geq 0,05$).
2. Terasi nabati bubuk dengan perlakuan konsentrasi garam 2% dan lama fermentasi 15 hari merupakan sampel terbaik yang menghasilkan terasi nabati bubuk dengan nilai kadar air sebesar 7,44%; kadar abu 7,49%; kadar garam 4,45%; kadar protein terlarut 16,18%; kadar asam glutamat 0,32%; nilai pH 5,51; total bakteri asam laktat (BAL) 6,52 Log CFU/g; total bakteri *E.coli* 2,34 Log CFU/g; serta uji organoleptik warna 3,96 dan aroma 4,68.

B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengujian umur simpan pada terasi nabati bubuk.
2. Perlu dilakukan uji toksisitas, analisa senyawa volatil menggunakan GC-MS, analisa gugus fungsi menggunakan FT-IR, serta uji organoleptik parameter rasa pada terasi nabati bubuk.
3. Perlu dilakukan penelitian lanjutan terkait identifikasi strain bakteri *E.coli* pada terasi nabati bubuk.