

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian terasi nabati berbahan dasar kedelai dengan perlakuan penambahan konsentrasi ragi dan lama fermentasi yang telah dilaksanakan, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Hasil analisis terasi nabati berbahan dasar kedelai menunjukkan bahwasanya terdapat interaksi yang nyata antara perlakuan konsentrasi ragi tempe dan lama fermentasi terhadap kadar air dan kadar protein. Namun tidak terdapat interaksi nyata terhadap kadar abu, kadar garam, nilai pH, dan total BAL (Bakteri Asam Laktat). Kedua perlakuan berpengaruh nyata terhadap uji perbandingan jamak terhadap nilai warna dan aroma terasi nabati.
2. Perlakuan terbaik diperoleh dari perlakuan konsentrasi ragi tempe 1.5% dan lama fermentasi 6 hari merupakan perlakuan terbaik yang menghasilkan terasi nabati berbahan dasar kedelai dengan kadar air 10.735%, kadar abu 20.0873%, kadar protein 11.75%, total bakteri asam laktat 4.90 log cfu/gr, nilai pH 5.76, kadar garam 15.05%, asam glutamat 70,403.17 mg/kg, *E. coli* 2.24 log cfu/gr, uji perbandingan jamak aroma 4.60 (sama baik-agak lebih baik dari terasi komersial), dan warna 4.40 (sama baik dengan terasi komersial).

B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai analisa umur simpan terasi nabati berbahan dasar kedelai agar dapat diketahui umur simpan dengan metode *Accelerated Shelf Life Testing* (ASLT) dengan model arhenius.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengidentifikasi strain bakteri *E. coli* yang lain seperti ETEC (*Enterotoxigenic E. coli*), EPEC (*Enteropathogenic E. coli*), EIEC (*Enteroinvasive E. coli*), dan EHEC (*Enterohaemorrhagic E. coli*) terdapat pada terasi bubuk berbahan dasar kedelai.