

BAB V

KESIMPULAN

A. Kesimpulan

1. Terdapat interaksi yang nyata antara perlakuan konsentrasi garam dan lama fermentasi terhadap kadar air, kadar abu, dan protein terlarut sedangkan total bakteri asam laktat, nilai pH, kadar garam dan kandungan asam glutamat tidak terdapat interaksi yang nyata
2. Konsentrasi garam 4% serta lama fermentasi 15 hari merupakan perlakuan terbaik yang menghasilkan terasi nabati berbahan dasar tempe gembus dengan nilai kadar air 3,6%, kadar abu 16,09%, kadar garam 12,62%, nilai pH 5,47 , total BAL 5,8 log cfu/gr, protein terlarut 7,24% kadar asam glutamat 0,23% jumlah bakteri *E.coli* 8,6 cfu/gr. serta skor warna 4,12 dan aroma 4,08.

B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui umur simpan terasi nabati
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait jenis asam amino lain yang berpengaruh terhadap rasa umami pada terasi nabati
3. Perlu dilakukan penelitian lanjutan terkait indentifikasi strain bakteri *E.coli* pada terasi nabati bubuk.
4. Perlu dilakukan analisa kandungan protein total sesuai dengan SNI.
5. Meningkatkan kebersihan bahan baku dan peralatan yang digunakan saat pengolahan terasi untuk menekan angka pertumbuhan bakteri *E. coli*.