

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Terdapat interaksi yang nyata ($p \leq 0,05$) antara perlakuan jenis starter dan lama fermentasi terhadap parameter kadar air, kadar protein terlarut, kadar asam glutamat, total bakteri asam laktat (BAL), serta uji organoleptik warna, rasa dan aroma sedangkan parameter kadar abu, kadar garam dan nilai pH tidak terdapat interaksi yang nyata ($p \geq 0,05$).
2. Terasi nabati bubuk dengan perlakuan jenis starter campuran antara *Lactobacillus plantarum* FNCC 1012 dan *Bacillus amyloliquefaciens* FNCC 0079 dengan lama fermentasi 4 hari merupakan sampel terbaik berdasarkan hasil dari organoleptik perbandingan jamak dengan skor agak lebih baik dari terasi komersial (R) yaitu warna 4,65, aroma 4,90 dan rasa 4,85, serta menghasilkan terasi nabati bubuk dengan nilai total bakteri asam laktat (BAL) sebesar 9,01 Log CFU/g; kadar air sebesar 6,30%; kadar abu 7,42%; kadar garam 5,36%; pH 6,27; kadar protein terlarut 17,93% dan kadar asam glutamat 0,20%.

B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai standar kematangan terasi.
2. Perlunya dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengujian umur simpan terasi nabati berbahan dasar kedelai dengan penambahan starter bakteri *Lactobacillus plantarum* FNCC 1012 dan *Bacillus amyloliquefaciens* FNCC 0079.