

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, fermentasi bekatul menggunakan *Aspergillus terreus* dapat meningkatkan dan memperkaya kandungan asam lemak tak jenuh dalam minyak bekatul. Seiring bertambahnya volume inokulum, kelimpahan asam lemak tak jenuh dalam minyak bekatul hasil fermentasi semakin menurun. Berdasarkan persentase kelimpahan asam lemak tak jenuh dan randemen minyak bekatul yang dihasilkan, fermentasi bekatul optimum pada volume inokulum 3 mL dan waktu inkubasi 6 hari. Terdapat penambahan jenis asam lemak tak jenuh dalam minyak bekatul hasil fermentasi yaitu asam eikosenoat (C20:1).

5.2 Saran

Untuk meningkatkan kualitas dari penelitian ini masih banyak hal yang harus dilakukan dan diperhatikan. Pada penelitian selanjutnya disarankan untuk menentukan rasio karbon dan nitrogen untuk variasi volume inokulum. Selain itu, perlu dilakukan pengujian terhadap kadar gula, protein, dan air pada bekatul sebelum dan setelah fermentasi untuk mengetahui hubungan aktivitas metabolisme kapang dalam menghasilkan asam lemak.