

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah diperoleh, dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Hasil uji kandungan amilosa tertinggi adalah pati talas termodifikasi ragi roti selama 18 jam (F18) sebesar 20,38% dan pati talas termodifikasi ragi tempe selama 18 jam (RT18) sebesar 19,61%.
2. Pati talas setelah dimodifikasi memberikan sifat fisikokimia yang lebih baik dari pada sebelum dimodifikasi.
3. Hasil uji mikrobiologi pada produk pati talas termodifikasi adalah jumlah koloni pada pati talas termodifikasi ragi roti optimum pada waktu 18 jam sedangkan untuk pati talas termodifikasi ragi tempe optimum pada waktu 24 jam.
4. Hasil uji hedonik yang paling disukai panelis berdasarkan parameter warna, aroma dan tekstur pada pati talas termodifikasi ragi roti dan ragi tempe adalah waktu fermentasi 24 jam (F24 dan RT24).

4.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh, dapat disarankan untuk penelitian selanjutnya beberapa hal sebagai berikut :

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk optimalisasi kandungan amilosa menggunakan jenis bakteri yang lain.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dengan mengisolasi bakteri *Rhizopus oryzae* pada ragi tempe agar tidak ada bakteri patogen atau bakteri yang tidak diharapkan dalam produk.