

## V KESIMPULAN

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, didapat kesimpulan dan saran. Saran untuk penelitian selanjutnya tentang pembuatan tepung ubi jalar fermentasi bertujuan sebagai upaya peningkatan kualitas.

### 5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Konsentrasi koji *Bacillus subtilis* dan waktu fermentasi berkorelasi terhadap kadar air, kadar pati, kadar protein, dan kadar amilosa tepung ubi jalar fermentasi.
2. Tepung ubi jalar tanpa fermentasi berbeda nyata dengan tepung ubi jalar fermentasi dalam hal respon kimia (kadar air, kadar pati, kadar protein, dan kadar amilosa) serta respon fisiko-kimia (sifat amilografi).
3. Hasil sampel tepung ubi jalar fermentasi yang terpilih berdasarkan sifat amilografi adalah perlakuan X<sub>4</sub>Y<sub>1</sub>. Hasil dari uji kesukaan dari olahan tepung ubi jalar fermentasi menjadi roti tawar ialah untuk respon rasa dan aroma ialah disukai namun tekstur masih agak disukai.

### 5.2. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengaruh faktor fermentasi yang lain, seperti suhu dan pH.
2. Perlu dicoba fermentasi dengan menggunakan mikroorganisme lain yang menghasilkan enzim amilase.

3. Perlu adanya pengontrolan lebih lanjut terhadap pertumbuhan mikroorganisme setelah berlangsungnya fermentasi.
4. Perlu dicoba untuk pembuatan produk olahan lainnya yang berbahan dasar tepung ubi jalar fermentasi.