

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, analisis kadar karbohidrat pada tepung murni, tepung fermentasi alami, dan tepung fermentasi bakteri pada umbi gadung kualitatif menggunakan pereaksi Molisch dan kuantitatif menggunakan pereaksi Somogyi-Nelson yang diukur menggunakan spektrofotometri UV-Vis. Terdapat perbedaan kadar gula pereduksi, kadar dan kadar abu pada ketiga tepung tersebut. Kadar gula pereduksi tepung fermentasi alami menurun sebesar 33,71% dan tepung fermentasi bakteri sebesar 77,23%. Sehingga dapat disimpulkan dengan adanya fermentasi bakteri *Lactobacillus plantarum* dapat menurunkan kadar gula pereduksi dan menghasilkan tepung dengan parameter kadar air dan kadar abu yang memenuhi syarat.

5.2 Saran

Perlu dilakukannya penelitian lanjutan untuk menguji mutu kimia tepung gadung lainnya seperti uji kehalusan, uji cemaran logam, derajat keputihan, kadar lemak, kadar protein dan kadar HCN. Jika perlu dilakukan pembuatan produk berupa beras analog sebagai salah satu inovasi baru dalam pemanfaatan umbi gadung.