

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Alat fermentor *mocaf* berhasil dibuat dengan ukuran 50 cm, diameter 32 cm yang dilengkapi dengan *heater* dan *thermo controller* supaya selama fermentasi berjalan sesuai dalam keadaan temperatur optimum bakteri asam laktat.
2. Kondisi optimum fermentasi singkong pada waktu fermentasi selama 24 jam dengan mengendalikan temperatur 30°C dan menggunakan starter bakteri asam laktat bermerek starter Bimo-CF diperoleh pH yaitu 3,8 kadar asam laktat sebesar 2,16%, kadar protein tepung *mocaf* sebesar 8,9125% dan kadar air tepung *mocaf* sebesar 11%. Adapun kadar air maksimal untuk tepung *mocaf* sesuai SNI 7622-2011 sebesar 13%.

#### **5.2 Saran**

Berdasarkan hasil rancangan alat fermentor dan penelitian yang telah dilakukan maka saran peneliti adalah :

1. Sensor pH tipe 991 diganti dengan sensor lain supaya tidak perlu setiap pengecekan membuka tutup fermentor dan mendapatkan pengukuran yang lebih cepat.
2. Peneliti selanjutnya diharapkan mengganti tangki fermentor dengan tangki yang bening supaya bisa melihat perubahan yang terjadi selama proses fermentasi di dalam fermentor.