

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan mengenai rancangan alat fermentor dalam proses pembuatan tepung mocaf, dapat disimpulkan bahwa:

1. Alat fermentor mocaf yang dibuat memiliki kapasitas 30 L dengan ukuran tinggi 500 mm, diameter 320 mm, memiliki 1 buah *tubular heater* (300 watt), 1 buah *perforated tray*, dan mampu memfermentasikan *chips* singkong sebanyak 10 kg dengan sistem pengendalian temperatur *on-off*.
2. Kondisi optimum untuk fermentasi menggunakan fermentor mocaf adalah pada saat suhu fermentasi 33°C dan waktu fermentasi 24 jam dengan nilai kadar air dan kadar protein masing-masing sebesar 12% dan 8,871%, nilai ini memenuhi standar mutu tepung mocaf sesuai dengan SNI 7622-2011.

5.2 Saran

Dari hasil rancangan alat fermentor mocaf dan penelitian pembuatan tepung mocaf disarankan kepada peneliti selanjutnya untuk mengganti tangki dengan warna yang lebih transparan agar proses dapat dilihat langsung dan juga memperhitungkan laju pertumbuhan Bakteri Asam Laktat (BAL) agar dapat diamati pertumbuhan bakteri selama proses fermentasi berlangsung. Untuk kandungan nutrisi tepung mocaf perlu dikaji lebih dalam seperti kandungan karbohidrat, gula dan lemak.