

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, secara umum dapat disimpulkan bahwa dengan variasi varietas ubi kayu dan lama fermentasi yang tepat dapat menghasilkan growol dengan total BAL tinggi dan disukai. Secara khusus kesimpulannya adalah:

1. Terjadi kenaikan kadar pati *fermented cassava* dibandingkan ubi kayu segar. Kadar pati *fermented cassava* ubi kayu varietas Meni, Ketan, Lanting pada fermentasi 2 hari berkisar antara  $43,61 \pm 1,98\%$  -  $58,24 \pm 2,59\%$  (%db) dengan kadar amilosa masing – masing  $17,92 \pm 0,18\%$ ,  $21,06 \pm 0,67\%$ , dan  $30,10 \pm 0,24\%$  (%db). Setelah fermentasi 4 hari kadar pati *fermented cassava* ubi kayu varietas Meni, Ketan, Lanting berkisar  $50,09 \pm 1,41\%$  -  $54,12 \pm 10,13\%$  (%db), dengan kadar amilosa masing – masing  $28,77 \pm 0,90\%$ ,  $26,79 \pm 0,30\%$ , dan  $33,60 \pm 0,10\%$  (%db)..
2. Varietas ubi kayu dan lama fermentasi berpengaruh nyata terhadap tingkat kesukaan panelis terhadap warna, rasa, aroma, dan kesukaan keseluruhan growol yang dihasilkan, akan tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap tingkat kesukaan panelis terhadap tekstur (kelunakan) growol yang dihasilkan. Growol yang terbuat dari ubi kayu varietas Meni dengan lama fermentasi 2 dan 4 hari, varietas Ketan dengan lama fermentasi 2 hari, dan varietas Lanting dengan lama fermentasi 2 hari disukai.

## **B. Saran**

Perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk mengetahui isolat bakteri apa saja yang tumbuh selama fermentasi ubi kayu, baik bakteri yang dapat mendegradasi pati maupun komponen – komponen zat gizi non pati.