

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan secara umum dapat disimpulkan bahwa fermentasi bekatul menggunakan variasi konsentrasi *Lactobacillus plantarum* dan lama fermentasi yang tepat dapat menghasilkan tepung bekatul yang memiliki senyawa fenolik total dan aktivitas antioksidan yang tinggi

Secara khusus dapat disimpulkan bahwa:

1. Fermentasi bekatul dengan *Lactobacillus plantarum* berpengaruh terhadap penurunan kadar abu, dan peningkatan terhadap kadar protein, fenol total, dan aktivitas antioksidan pada bekatul pada ($\alpha=0,05$).
2. Variasi peningkatan konsentrasi *Lactobacillus plantarum* dan lama fermentasi tidak memberikan pengaruh terhadap kadar air, serat kasar, total fenol dan aktivitas antioksidan pada bekatul. Tetapi dibandingkan dengan kontrol setelah fermentasi mengalahi peningkatan terhadap antioksidan.

B. Saran

Perlu dilakukan perhitungan jumlah mikrobia yang digunakan untuk fermentasi dan pengecekan perubahan suhu selama proses fermentasi.