

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Kadar pati pada umbi gadung yang difermentasi dengan *Aspergillus niger* mengalami penurunan seiring pertambahan waktu fermentasi. Kadar pati pada 0, 24, 48, dan 72 jam berturut-turut adalah 16.18, 9.54, 4.92, 0.49 mg/L . Penurunan ini terjadi karena pati yang terdapat pada umbi gadung telah dihidrolisis menjadi gula-gula sederhana berupa glukosa.

#### **5.2 Saran**

Perlu dilakukan pengkajian lebih lanjut proses fermentasi yang menggunakan mikroorganisme jenis lain yang berpotensi dapat menurunkan kadar sianida tanpa penurunan kadar pati yang signifikan. Serta pengkajian untuk kandungan gizi pada umbi gadung sehingga mungkin dapat dikonsumsi oleh orang-orang yang mengonsumsi rendah glukosa atau karbohidrat terutama penderita Diabetes Militus.