

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Kadar Sianida (CN<sup>-</sup>) pada umbi gadung yang difermentasi dengan *Aspergillus niger* dan *Lactobacillus plantarum* menurun seiring dengan bertambahnya waktu fermentasi. Kadar CN<sup>-</sup> pada fermentasi 24, 48 dan 72 jam berturut-turut adalah 54,125 ppm, 22,50 ppm dan 11,00 ppm.

#### **5.2 Saran**

Uji kadar Sianida (CN<sup>-</sup>) menggunakan kultur *Aspergillus niger* dan *Lactobacillus plantarum* berikutnya diupayakan agar dilakukan pengamatan pada jumlah massa sel mikroorganisme tersebut. Disamping itu diperlukan adanya penelitian lanjutan mengenai fermentasi dalam hal menurunkan kadar CN<sup>-</sup> pada substrat lain.