

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Kadar protein pada umbi gadung yang difermentasi dengan *Aspergillus niger* mengalami peningkatan seiring dengan berjalannya waktu fermentasi selama 72 jam. Peningkatan kandungan protein berbeda-beda setiap interval 24 jam waktu inkubasi. Kenaikan kadar protein berturut-turut adalah 0,733 ppm, 1,571 ppm, 5,534 ppm, dan 5,915 ppm.

5.2 Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang peningkatan kandungan protein pada umbi gadung, selain melalui proses fermentasi dengan kapang *Aspergillus niger*.

