

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Pada batang sagu terdapat sejumlah keberadaan bakteri indigenous yang bersifat Pemasam (33,9%), Amilolitik (19,3%), Selulolitik (26%) dan Proteolitik (30,9%) dari total keberadaan bakteri.
2. Isolat SG06 dipilih sebagai bakteri indigenous potensial fermentatif dengan Indeks Fermentatif, Proteolitik, Amilolitik dan Selulolitik termasuk kategori tinggi.
3. Karakter parsial morfologi mikroskopis Isolat SG06 yaitu Gram positif, katalase negatif, non-motil dan tidak menghasilkan endospora, termasuk pada Genus *Lactobacillus* dengan karakter morfologi koloni *irregular*, berwarna kuning dan permukaan *rough*.
4. Peranan bakteri indigenous fermentatif potensial sebagai starter berpengaruh pada penurunan nilai pH selama fermentasi *Mosas* dan kondisi optimum yang dibutuhkan selama proses fermentasi *Mosas* yaitu 66 jam dengan nilai pH 3-3,1.
5. Peranan bakteri indigenous fermentatif potensial dalam pembuatan *Mosas* memberikan pengaruh nyata terhadap perubahan tekstur dan warna, yang diikuti dengan perubahan karakteristik fisikokimia *Mosas* pada derajat putih (91,6), kadar pati (66%) dan ukuran serta bentuk morfologi granula pati.

B. Saran

Pada penelitian selanjutnya disarankan agar dapat dilakukan pengukuran kadar asam laktat yang terbentuk untuk mengetahui jumlah optimum asam laktat yang dibutuhkan dalam proses modifikasi *Mosas* dan dilanjutkan untuk pengukuran sifat fisikokimia pati lainnya, sehingga diperoleh produk *Mosas* yang layak diterima oleh masyarakat dan dapat di aplikasikan secara luas guna memperbaiki kualitas mutu produk sagu.

