

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

1. Kesimpulan

Kecap jagung manis merupakan produk pencitarasa khas Indonesia yang umumnya dibuat melalui proses fermentasi tradisional. Kandungan protein merupakan parameter kualitas kecap manis, kadar protein kecap jagung manis adalah pengulangan 1 sebesar 2,52%, pengulangan 2 sebesar 2,42% dan pengulangan 3 sebesar 2,47%, hal ini menunjukkan bahwa kecap jagung dari segi kadar peotein belum memenuhi SNI, karena SNI mempersyaratkan 6% minimal kadar protein dalam kecap manis (SNI 154 3543:2013).

Hasil analisis cemaran logam Pb untuk semua perlakuan kecap jagung adalah terdeteksi sebesar 0,0099, artinya memenuhi standar mutu SNI 154 3543:2013 tentang kecap kedelai. Cemaran logam Pb yang dipersyaratkan adalah 1,0 ppm (Badan Standarisasi Nasional, 1999). Kecap jagung pada perlakuan penambahan ragi *Rhizopus oligosporus* memberikan cemaran logam Cu yaitu sebesar 0,1196. Artinya cemaran ini memenuhi SNI yang dipersyaratkan untuk kecap kedelai yaitu 30,0 ppm (Badan Standarisasi Nasional, 1999). Artinya kecap jagung memenuhi standar mutu SNI 154 3543:2013.

2. Saran

Disarankan kepada peneliti selanjutnya untuk melakukan analisis tentang pengaruh konsumsi kecap jagung terhadap kesehatan.

