

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan maka didapat kesimpulan sebagai berikut.

1. Karakteristik tepung ubi jalar putih dengan starter campuran *Lactobacillus plantarum*, *Leuconostoc mesenteroides* (LpLm) tidak berbeda dengan tepung starter campuran *Lactobacillus plantarum*, *Leuconostoc mesenteroides* dan *Saccharomyces cerevisiae* (LpLmSc), kecuali pada karakteristik kelarutan.
2. Lama fermentasi menurunkan nilai pH, kelarutan dan persentase transmitan dengan kecenderungan kuadratik (titik optimum pH LpLm 81,5 jam dan LpLmSc 81 jam; kelarutan LpLm 60,64 jam dan LpLmSc 52,43 jam; persentase transmitan LpLm 62,96 jam dan LpLmSc 79,75 jam), meningkatkan nilai pembengkakan granula dengan kecenderungan kuadratik (titik optimum LpLm 55,57 jam dan LpLmSc 110,25 jam) dan meningkatkan nilai organoleptik (warna dan aroma) tepung, persen keutuhan mie dengan kecenderungan linier.
3. Kombinasi terbaik antara jenis starter campuran dan lama fermentasi berdasarkan data hasil penelitian diperoleh tepung starter campuran LpLm pada fermentasi H72 (pH 4,15; pembengkakan granula 19,80%; kelarutan 6,83%; persentase nilai transmitan hari ke-5 3,23%; skor warna 3,70 (putih),

skor aroma 2,80 (netral) dan untaian mie utuh 94,10%), tepung LpLmSc pada fermentasi H72 (pH 4,27; pembengkakan granula 19,74%; kelarutan 6,57%; persentase nilai transmittan hari ke-5 3,00%; skor warna 3,90 (putih), skor aroma 2,90 (netral) dan untaian mie utuh 93,10%).

B. Saran

1. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan penggunaan starter campuran *Lactobacillus plantarum*, *Leuconostoc mesenteroides* dan *Saccharomyces cerevisiae* (LpLmSc) lebih baik digunakan untuk memperbaiki warna tepung ubi jalar putih yang lebih putih.
2. Penelitian selanjutnya disarankan untuk melakukan pengamatan perhitungan total BAL dan khamir pada saat fermentasi ubi jalar putih berlangsung sehingga diketahui mikroba mana yang lebih banyak berperan dalam proses fermentasi ubi jalar putih.