5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. KESIMPULAN

- Proses fermentasi menyebabkan kadar pati pada biji jali menurun dari 77,10±4,97% menjadi 67,73±5,62% dan 58,46±3,29% pada JF24 dan JF72.
- Proses fermentasi menyebabkan penurunan kadar amilosa pada biji jali dari 26,60±1,17% menjadi 25,31±1,32% dan 24,61±0,91% pada JF24 dan JF72.
- Kadar amilopektin pada biji jali menurun dari 50,50±4,60% menjadi 42,41±4,69% dan 33,85±3,08% pada JF24 dan JF72.
- Semakin lama proses fermentasi, beberapa profil tepung seperti viskositas puncak, viskositas akhir, viskositas *setback*, viskositas *breakdown* menurun.
- Semakin lama proses fermentasi, suhu gelatinisasi meningkat menjadi 93,45±0,57 menit dan 94,28±0,60 menit pada JF24 dan JF72.
- Tepung jali fermentasi 24 jam dapat diaplikasikan sebagai bahan baku pembuatan mie/bihun maupun gel/*film* berbasis pati.
- Tepung jali fermentasi 72 jam dapat diaplikasikan sebagai bahan pengental (*thickening agent*).

5.2. SARAN

- Perlu dilakukan kajian lebih lanjut mengenai komponen gizi lain yang mungkin menyebabkan perubahan profil tepung jali fermentasi, seperti kandungan lemak dan protein.
- Perlu dilakukan pengembangan produk dengan tepung jali hasil fermentasi untuk melihat hasil pengaplikasian tepung, kemudian dilakukan uji fisik, kimia, dan sensoris untuk mengetahui apakah produk berbasis tepung jali fermentasi memenuhi standar sebagai salah satu substitusi tepug terigu serta dapat diterima oleh masyarakat luas.