5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- Proses fermentasi bakteri asam laktat dapat meningkatkan kualitas karakteristik dan sifat fungsionalitas pada tepung jagung.
- Tepung jagung yang difermentasi dengan *L. pentosus* LLA18 dan *L. fermentum* LLB3 dapat meningkatkan kadar protein, kadar amilosa, kadar gula pereduksi, dan menurunkan kadar lemak, pH, kadar abu.
- Tepung jagung yang difermentasi dengan *Lactobacillus fermentum* LLB3 selama 72 memiliki sifat karakteristik dan fungsionalitas terbaik dengan kadar protein tertinggi sebesar 12,78% dan kadar lemak terendah sebesar 0,23%.

5.2. Saran

- Perlu dilakukan analisa lebih lanjut mengenai karakteristik tepung jagung dengan menggunakan analisis amilografi dengan *Rapid Visco Analyser* (RVA).
- Perlu dilakukan analisa lebih lanjut mengenai sel bakteri pada granula pati tepung jagung fermentasi dengan *Scanning Electronic Microscope* (SEM).
- Perlu dilakukan penelitian untuk pemanfaatan tepung jagung fermentasi dengan *Lactobacillus fermentum* LLB3 sebagai bahan baku produk *bakery*.