5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- Berdasarkan hasil uji kimia dan fisik tepung beras merah fermentasi, semakin lama waktu fermentasi yang dibutuhkan (120 jam) maka tepung beras merah fermentasi memiiki kualitas yang semakin baik.
- Tepung beras merah yang difermentasi menggunakan bakteri *Lactobacillus fermentum* LLB3 menghasilkan produk dengan sifat fisiko-kimiawi yang lebih baik dibandingkan dengan *Lactobacillus pentosus* LLA18.
- Proses fermentasi pada tepung beras merah dapat menyebabkan perubahan karakteristik fisiko-kimiawi tepung fermentasi seperti terjadinya penurunan kadar abu, kadar lemak, nilai pH, densitas kamba dan peningkatan pada kadar protein, gula pereduksi, kadar amilosa, nilai kelarutan, dan *swelling power*.

5.2. Saran

- Perlu dilakukan penelitian untuk dapat melihat karakteristik amilografi pati beras merah dengan pengujian *Rapid Visco Analysis* (RVA).
- Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai aplikasi tepung beras merah fermentasi terbaik ke dalam pembuatan produk.
- Perlu dilakukan pengujian SEM lebih detail lagi agar dapat melihat sel bakteri pada tepung beras merah fermentasi yang dihasilkan.