

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Kandungan protein kasar kulit kacang hijau dengan penambahan MOL limbah tomat pada perlakuan R1 menggunakan sumber glukosa gula merah menghasilkan kandungan protein kasar terbaik pada pembuatan fermentasi kulit kacang hijau.
2. Kandungan serat kasar kulit kacang hijau dengan penambahan MOL limbah tomat pada perlakuan R2 menggunakan sumber glukosa molases menghasilkan kandungan serat kasar terbaik pada pembuatan fermentasi kulit kacang hijau.

5.2 Saran

MOL limbah tomat dengan penambahan sumber glukosa gula merah dan molases dapat digunakan dalam pembuatan fermentasi kulit kacang hijau namun perlu ditambahkan bahan aditif sebagai sumber energi.

