

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 KESIMPULAN

1. Fermentasi batang singkong menggunakan Mikroorganisme Lokal (MOL) berbasis onggok yang ditambah berbagai level molasses memberikan peningkatan kandungan protein kasar fermentasi batang singkong tetapi tidak menurunkan kandungan serat kasar fermentasi batang singkong.
2. Penambahan molasses pada level 20% menghasilkan kandungan protein kasar tertinggi dan merupakan perlakuan terbaik dalam meningkatkan nilai protein kasar fermentasi batang singkong.

5.2 SARAN

Kandungan protein kasar fermentasi batang singkong dapat ditingkatkan menggunakan starter Mikroorganisme Lokal (MOL) berbasis onggok dengan penambahan molasses pada level 20%, karena terbukti memberikan hasil terbaik dalam penelitian ini.