

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Penambahan pati tapioka berpengaruh nyata terhadap pertumbuhan miselium *Rhizopus* sp. pada fermentasi kacang merah, dengan ketebalan miselium meningkat seiring bertambahnya takaran pati tapioka. Efektivitas pertumbuhan paling optimal diperoleh pada penambahan pati tapioka 15% dengan waktu inkubasi 48 jam.
2. Karakter mikroskopis *Rhizopus* sp. pada tempe kacang merah memiliki struktur hifa aseptat bercabang, sporangiofor tegak, sporangium bulat hingga oval, serta kolumela. Penambahan pati tapioka tidak mengubah morfologi kapang, namun meningkatkan kepadatan pertumbuhan miselium.
3. Penambahan pati tapioka memengaruhi kualitas organoleptik tempe kacang merah, meliputi warna, aroma, tekstur, dan rasa. Peningkatan tingkat penerimaan panelis berkaitan dengan pertumbuhan miselium *Rhizopus* sp. yang lebih tebal dan merata pada tempe dengan penambahan pati tapioka dibandingkan tanpa penambahan pati

5.2 Saran

Saran yang dapat diusulkan yaitu:

Penelitian selanjutnya disarankan untuk mengkaji penambahan pati tapioka dengan variasi takaran yang lebih luas guna memperkuat temuan terkait takaran optimum pertumbuhan *Rhizopus* sp., dengan waktu fermentasi yang lebih maksimal sehingga dapat diketahui pertumbuhan *Rhizopus* sp. yang lebih optimal, serta analisis mutu kimia tempe kacang merah, seperti kadar air, protein, dan karbohidrat, guna mengetahui pengaruh penambahan pati tapioka pada berbagai takaran.