

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Penggunaan kombinasi bakteri asam laktat *L. casei* dan *S. thermophilus* menghasilkan kadar pati resisten tertinggi sebesar 5,66%.
2. Waktu fermentasi 18 dan 24 jam meningkatkan kadar pati resisten yang sama, sebesar 4,46% dan 4,51%.
3. Pemanasan bertekanan-pendinginan satu, dua dan tiga siklus menghasilkan kadar pati resisten yang sama, sebesar 3,81%, 4,26% dan 4,16%.
4. Kombinasi bakteri asam laktat *L. casei* dan *S. thermophilus* dengan waktu fermentasi 18 jam dan pemanasan bertekanan-pendinginan satu siklus dipilih untuk memproduksi kadar pati resisten tepung talas beneng.

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian aktivitas enzim alfa amilase dan pullulanase serta pertumbuhan bakteri asam laktat selama fermentasi talas beneng.