

## V. PENUTUP

### A. Kesimpulan

1. Peningkatan waktu fermentasi menyebabkan peningkatan nilai kadar amilosa, serat pangan dan pati resisten. Fermentasi hingga 24 jam mampu meningkatkan nilai kadar air 18,79%, amilosa 13,12%, serat pangan 11,97%, pati resisten 44,75%, *hardness* (tingkat kekerasan) 2 kali lipat, kohesivitas (*cohesiviness*) 8 kali lipat. sedangkan fermentasi hingga 24 jam dapat menurunkan kadar gula total sebesar 28,19%.
2. Peningkatan jumlah siklus pemanasan pendinginan berulang menyebabkan peningkatan nilai kadar amilosa, serat pangan, dan pati resisten. Jumlah siklus pemanasan pendinginan berulang sebanyak 3 kali mampu meningkatkan kadar amilosa sebesar 12,98%, serat pangan 12,15%, dan pati resisten 18,80%, dan kohesivitas (*cohesiviness*) 2 kali lipat, sedangkan jumlah siklus pemanasan pendinginan berulang sebanyak 3 kali mampu menurunkan kadar gula total sebesar 24,25%.
3. Interaksi yang terbaik perlakuan lama waktu fermentasi dengan jumlah siklus pemanasan pendinginan berulang berdasarkan uji indeksefektivitas yaitu perlakuan fermentasi selama 12 jam dan 3 kali siklus memberikan pengaruh yang nyata terhadap kadar amilosa, kadar pati resisten, dan kadar serat pangan.
4. Pelakuan terbaik dibandingkan dengan kontrol sifat fisikokimia dengan perlakuan 3 kali siklus pemanasan pendinginan berulang dan fermentasi 12 jam mampu meningkatn kadar amilosa, serat pangan,dan pati resisten dan penurunan gula total.

## B. Saran

Hasil penelitian ini mampu menghasilkan tepung gembili termodifikasi yang memiliki kadar serat pangan dan pati resisten yang tinggi sehingga ingredien ini dapat digunakan sebagai bahan baku pangan olahan untuk meningkatkan nilai fungsionalnya.

