

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Dari hasil penelitian dan pembahasan mengenai pengaruh penambahan starter bakteri selulolitik terhadap peningkatan kualitas dan kuantitas beras aruk dapat disimpulkan bahwa :

1. Proses pembuatan beras aruk meliputi perendaman ubi kayu, pembuangan serat ubi kayu, penghilangan komponen air, penumbukan, pembentukan butiran, penyangraian dan penjemuran. Penggunaan starter bakteri selulolitik pada proses pembuatan beras aruk mempercepat waktu perendaman ubi kayu dari empat hari menjadi dua hari.
2. Kandungan proksimat pada beras aruk dengan penambahan starter bakteri selulolitik memiliki kadar air sebesar 9,49 (kultur campuran bakteri selulolitik) 9,62 (*B. subtilis*), kadar abu sebesar 0,05 (kultur campuran bakteri selulolitik) 0,06 (*B. subtilis*), kadar protein sebesar 0,43 (kultur campuran bakteri selulolitik) 0,45 (*B. subtilis*), lemak sebesar 0,05 (kultur campuran bakteri selulolitik) 0,06 (*B. subtilis*) dan kadar karbohidrat sebesar 89,89 (kultur campuran bakteri selulolitik) 89,81 (*B. subtilis*). Daya terima masyarakat Desa Kemuja terhadap beras aruk dengan penambahan starter menunjukkan terdapat pengaruh penambahan starter bakteri selulolitik pada beras aruk terhadap sifat organoleptik yang meliputi warna, rasa, aroma dan tekstur.
3. Pada perlakuan beras aruk dengan penambahan starter selulolitik dihasilkan kadar serat sebesar 0,912% (kultur campuran bakteri selulolitik), 0,222% (*B. subtilis*), nilai total asam dan rendemen beras aruk untuk kultur campuran bakteri selulolitik dan kultur tunggal *B. subtilis* sama sebesar 0,4% dan 26,66%.
4. Persepsi masyarakat terhadap beras aruk dengan penambahan starter bakteri selulolitik menunjukkan respon setuju terhadap pernyataan yang menyatakan beras aruk dengan penambahan starter bakteri memiliki warna yang lebih putih dan tekstur yang pulen dibandingkan

beras aruk tradisional dan respon tidak setuju untuk membayar harga yang lebih mahal.

Saran

Pada proses pembuatan beras aruk dengan penambahan starter bakteri perlu dilakukan penelitian mengenai dinamika populasi mikroba dan identifikasi jenis bakteri selulolitik yang terdapat dalam proses pembuatan beras aruk pada rendaman beras aruk hari kedua, dan diisolasi bakteri pada hari tersebut sehingga dihasilkan starter/ragi untuk pembuatan beras aruk serta perlu dilakukan pengujian lebih lanjut terhadap persepsi masyarakat tentang beras aruk dengan penambahan starter menjaga daya tahan tubuh.

