

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

1. Pembuatan beras aruk dengan penambahan starter bakteri asam laktat dimulai dari pemetongan, pencucian, penimbangan, perendaman dengan menambahkan 10% starter kultur campuran BAL dan starter *L. plantarum* pada awal proses fermentasi ubi kayu, setelah 72 jam fermentasi dilakukan pembuangan air fermentasi dengan cara ditekan, ditumbuk, dilakukan pembutiran, disangrai dan dijemur dibawah sinar matahari.
2. Kandungan proksimat pada beras aruk dengan penambahan starter lebih baik dibandingkan dengan beras aruk tradisional yang dapat diketahui dari tingginya kadar karbohidrat 89,73% sedangkan kadar air 9,66%, lemak 0,06% dan abu 0,1%.
3. Beras aruk dengan penambahan starter memiliki nilai rendemen yang sama 26,7% dengan beras aruk tradisional yang berarti kualitas rendemen tidak meningkat, sedangkan total mikroba beras aruk dengan penambahan starter lebih banyak yaitu $1,0 \times 10^4$ dan total asam yang dihasilkan lebih banyak sebesar 0,6%.
4. Berdasarkan uji persepsi masyarakat setuju bahwa beras aruk starter bebas zat kimia, memiliki kandungan nutrisi lebih tinggi, lebih enak, bebas rekaya genetika, memiliki tekstur yang lebih baik meskipun terbilang mahal namun sesuai dengan kualitas yang dihasilkan. dan daya terima masyarakat terhadap beras aruk dengan penambahan starter sangat baik dilihat dari banyaknya masyarakat yang menyukai beras aruk dengan penambahan starter.

Saran

Perlu dilakukan identifikasi secara spesifik bakteri apa saja yang terdapat pada air rendaman hari kedua dan perlu dilakukannya penelitian lebih lanjut tentang khasiat beras aruk yang dapat meningkatkan daya tahan tubuh.