

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian fermentasi tapai singkong menggunakan oven dapat disimpulkan bahwa:

1. Mesin pembuata tapai ini terbuat dari bahan triplek melamin dengan tebal 0,5mm. Prototipe mesin pembuat tapai ini berguna untuk fermentasi singkong pada saat sudah direbus dan ditaburi ragi dengan ditambahkan alat pemans seperti bola lampu. Dengan kecepatan fermentasi lebih cepat dari proses manual ditambahkan suhu ruangan agar fermentasi lebih cepat dari 96 jam normalnya proses manual dengan ditambahkan suhu 35°C maka fermentasi menjadi 48 jam.
2. Pada pembuatan tapai menggunakan mesin oven ini, hasil operasi yang ideal untuk fermentasi tapai singkong terjadi pada suhu 35°C dan waktu hasil terbaiknya didapat 48 jam pada singkong yang sudah menjadi tapai.
3. Terjadi kegagalan pada suhu 38°C karena suhu tersebut terlalu panas sehingga mengakibatkan fermentasi tidak baik. Bakteri yang terjadi dalam fermentasi akan terhenti kapang dan bakteri akan mati pada suhu 38°Cterlalu panas sehingga proses terjadinya tapai gagal karena ruangan *oven* terlalu panas berbeda dengan suhu 35°C.

5.2 Saran

Perbanyak percobaan-percobaan dengan menggunakan alat simulasi sesuai dengan tema mesin yang akan dibuat supaya lebih mudah dalam mendapatkan hasil yang diinginkan seperti apa yang dibutuhkan dalam tuntutan alat.