

BAB VII

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Peningkatan kualitas kacang tolo (*Vigna sinensis* L) tertinggi sebagai substrat kecap diperoleh dari perlakuan fermentasi selama 35 hari yang menggunakan kapang *A. oryzae*. Peningkatan kualitas kacang tolo sebagai substrat kecap ditunjukkan dengan kadar protein sebesar 36,6%, kandungan gula reduksi sebesar 10,53% dan total asam sebesar 1,15%.

Saran

Perlu dilakukan pengujian lebih lanjut terhadap parameter-parameter lain yang meliputi kadar NaCl, ada tidaknya bahan-bahan berbahaya dan kadar asam benzoat untuk memenuhi persyaratan kecap kacang tolo yang layak dikonsumsi.

Perlu dipelajari lebih mendalam tentang aktivitas kapang *Aspergillus* dalam proses fermentasi kecap kacang tolo yang lebih lama untuk mendapatkan kualitas kecap yang baik.

Perlu dicoba untuk mengkombinasikan kapang yang digunakan sehingga kemungkinan bisa diperoleh kecap dengan kualitas yang lebih baik, karena dengan menggabungkan kapang-kapang yang akan digunakan dalam fermentasi kecap aktivitas enzimatisnya akan saling mengisi.