

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat ditarik beberapa kesimpulan sebagai berikut :

1. Pada penelitian ini diperoleh kombinasi perlakuan terhadap metode fermentasi dan lama fermentasi sangat nyata ($\alpha=0,05$) dengan menggunakan *electric rice cooker* yang tepat selama 10 hari dalam pembuatan bawang hitam yang mempunyai kadar air tinggi 9,41.
2. Pada penelitian ini diperoleh kombinasi perlakuan terhadap metode fermentasi dan lama fermentasi sangat nyata ($\alpha=0,05$) menggunakan *electric rice cooker* yang tepat selama 10 hari melalui prosedur pembobotan maka perlakuan terbaik terdapat pada kombinasi perlakuan memiliki kadar tinggi 6,91, sedangkan kombinasi perlakuan terhadap metode fermentasi dan lama fermentasi sangat nyata ($\alpha=0,05$) memiliki kadar lemak tinggi 0,31 karena proses pemanasan asam lemak berfungsi sebagai pemasok energi untuk meningkatkan sintesis lemak.
3. Berdasarkan penelitian ini antara perlakuan metode fermentasi dan lama fermentasi bawang putih tunggal berpengaruh sangat nyata terhadap nilai protein, air dan lemak, sedangkan nilai organoleptik meliputi tekstur, warna, rasa dan aroma berada pada tingkat agak menyukai hingga menyukai.

5.2. Saran

1. Sehubungan dengan hasil penelitian disarankan, masyarakat dapat mengembangkan usaha pembuatan *black garlic* karena secara ekonomi menguntungkan dan juga mempunyai rasa, aroma, warna dan tekstur yang disukai oleh konsumen, dengan demikian usaha ini akan mempunyai prospek yang cerah bila dikembangkan.
2. Diharapkan penelitian lanjutan terhadap bawang hitam lokal tunggal terhadap metode fermentasi dan lama fermentasi yang lebih efisien.