

## **BAB VI**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **6.1. Kesimpulan**

Selama proses produksi tauco saga terjadi perubahan kimiawi yang sangat kompleks . Hal ini dilakukan oleh enzim yang dimiliki oleh mikroba yang berasal dari laru tempe dan juga mikroba alamiah yang berasal dari biji saga atau lingkungannya dan masuk selama proses produksi.

#### **6.2. Saran**

Perlu dilakaukan produksi tauca saga dengan variasi konsentrasi laru tempe yang berbeda untuk menghasilkan tauco saga yang lebih baik komposisi kimiawinya.