BAB V

PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian tentang uji organoleptik tape beras ketan putih dengan penambahan rasa kayu manis dan jintan manis, maka di ambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Ada perbedaan hasil uji organoleptik terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur tetapi tape yang dihasilkan tidak enak.
2. Perlakuan yang paling enak dalam pembuatan tape beras ketan putih yaitu perlakuan P0 yaitu 1 Kg tape beras ketan putih + ½ sendok makan ragi + ½ sendok makan gula.

5.2. Saran

1. Kepada pengusaha tape beras untuk tidak menggunakan kayu manis dan jintan manis karena produk dihasilkan tidak disukai penalis.
2. Penggunaan kayu manis dan jintan manis hanya bisa digunakan sebagai bahan pengawet karena bersifat antioksidan dan antifungi.