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 :

- 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

- 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.