

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Hasil analisis sidik ragam menunjukkan bahwa terdapat interaksi yang nyata ($p \leq 0,05$) antara perlakuan jenis sorgum dan konsentrasi ragi terhadap parameter uji meliputi kadar pati, kadar air, kadar amilosa, total gula, total asam, pH, kadar alkohol dan skor kesukaan (rasa, aroma dan tekstur) tape sorgum, namun tidak terdapat interaksi nyata ($p \geq 0,05$) antar kedua perlakuan pada kadar air dan total mikroorganisme tape sorgum.
2. Hasil penelitian menunjukkan perlakuan terbaik adalah perlakuan sorgum putih dengan konsentrasi ragi 1% menghasilkan tape yang mengandung kadar pati 23,30%, kadar air 78,43%, kadar amilosa 3,50%, kadar alkohol 0,99%, total gula 19,42%, total asam 0,21%, pH 3,07, total mikroorganisme 8,14 log cfu, dan nilai organoleptik tape meliputi rasa 3,48 (sedikit manis), aroma 4,52 (bau tape), tekstur 5,04 (sangat lunak).

B. Saran

1. Dari hasil penelitian ini diharapkan ada penelitian lebih lanjut mengenai lama fermentasi terhadap umur simpan tapai sorgum.