

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian tepung kulit buah manggis terfermentasi ragi tape dengan perlakuan konsentrasi penambahan ragi tape dan lama fermentasi yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Hasil analisis tepung kulit buah manggis terfermentasi ragi tape menunjukkan bahwa terdapat interaksi yang nyata antara perlakuan konsentrasi penambahan ragi tape dan lama fermentasi terhadap kadar total fenol. Tetapi tidak menunjukkan adanya interaksi nyata terhadap, kadar air, kadar abu, densitas kamba, aktivitas antioksidan, kadar total flavonoid, dan kadar total tanin. Sedangkan pada uji skoring organoleptik menunjukkan perlakuan berpengaruh nyata terhadap rasa, mouthfeel dan aroma, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap warna
2. Perlakuan terbaik dimiliki oleh penambahan ragi tape sebesar 2% dengan lama fermentasi 72 jam. Perlakuan tersebut memiliki kadar total tanin 882 mg/100g, terjadi penurunan kadar tanin sebesar 57,14% dari kadar tanin awal, lalu kadar air 5,340%, kadar abu 0,598%, densitas kamba 0,510 g/mL, aktivitas antioksidan 69,875%, kadar total fenol 192,12 mg GAE/g, dan kadar total flavonoid 7,834 mg QE/g, serta karakteristik organoleptik dengan intensitas rasa hambar, mouthfeel agak sepat/kesat, warna coklat muda, dan aroma tidak berbau.

B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait analisa aktivitas mikroorganisme untuk mengetahui apakah sifat antimikroba kulit manggis berpengaruh terhadap mikroorganisme
2. Perlu dilakukan penelitian dalam pemanfaatan tepung kulit buah manggis terfermentasi ragi tape dalam pembuatan berbagai produk pangan untuk mengetahui pengaruh karakteristik tepung kulit buah manggis terfermentasi ragi tape