

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini, maka dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut:

1. Hasil analisis kadar antosianin tepung tape beras hitam dengan variasi metode pengolahan dan konsentrasi ragi antara lain:
  - a. Perlakuan metode pengolahan dan konsentrasi ragi sangat berpengaruh nyata terhadap pH, derajat putih, total padatan terlarut, daya serap air, hedonik warna, aroma serta tekstur.
  - b. Nilai derajat putih terbaik dihasilkan oleh tepung tape dengan metode pengolahan menggunakan *rice cooker*+ ragi 1 % dengan nilai 5,48, total padatan terlarut terbaik dihasilkan oleh tepung tape dengan metode pengolahan menggunakan *rice cooker*+ ragi 1 % dengan nilai 14,2, densitas kamba terbaik dihasilkan oleh tepung tape dengan metode pengolahan menggunakan *rice cooker*+ ragi 2 % dengan nilai 0,34 g/mL, daya serap air terbaik dihasilkan oleh tepung tape dengan metode pengolahan menggunakan *rice cooker*+ ragi 2 % dengan daya serap 1,57 mL/g. Rendemen tidak berbeda nyata pada seluruh perlakuan dengan kadar tertinggi sejumlah 37,64% pada tepung tape dengan metode pengolahan tim+ ragi 3 %.
  - c. Nilai pH terbaik dihasilkan oleh tepung tape dengan metode pengolahan tim+ ragi 2 % dengan nilai pH 5,1, kadar antosianin tidak berbeda nyata pada seluruh perlakuan dengan kadar tertinggi sejumlah 2 ppm pada tepung tape dengan metode pengolahan tim+ ragi 2 % dan 3 %. Kadar alkohol sulit terdeteksi pada tepung tape karena kadarnya sangat kecil. Kadar alkohol pada tape beras hitam tertinggi tape dengan pengolahan

tim+ragi 3% dan tidak terdeteksi fenol baik dalam tape maupun tepung tape beras hitam.

- d. sifat sensoris terbaik dihasilkan oleh tepung tape dengan metode pengolahan tim+ ragi 2 % dengan nilai keseluruhan 3,35 (mendekati sangat suka).
2. Hasil analisis kadar antosianin, fenol dan sifat sensori tepung tape beras hitam terbaik dihasilkan dari metode pengolahan tim dengan konsentrasi ragi 2%, dengan karakteristik proksimat kadar air 11.3%, protein 41.83%, lemak 4.63%, serat 19.21%, kadar abu 2.51% dan karbohidrat 20.52%.

## **B. Saran**

1. Untuk pembuatan tepung tape beras hitam direkomendasikan menggunakan formulasi metode pengolahan dengan cara tim+konsentrasi ragi sebanyak 2 %.
2. Untuk memastikan karakteristik tepung tape sebagai potensi untuk pangan fungsional, maka perlu dikaji lebih lanjut terkait komponen aktivitas antioksidan pada tepung tape perlakuan terbaik, yaitu metode pengolahan tim+ragi 2%.
3. Produk tepung tape beras hitam dapat dikembangkan menjadi produk olahan-olahan atau sebagai campuran produk olahan.