

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Secara umum dapat disimpulkan bahwa beras Rojolele dan beras IR 64 dapat dibuat menjadi tape beras dengan penambahan CMC sehingga disukai panelis.

Secara khusus dapat disimpulkan:

1. Penambahan CMC sampai 1,5% dapat menambah tingkat kelengketan pada tape beras Rojolele maupun beras IR64 dan penggunaan beras Rojolele dalam pembuatan tape akan meningkatkan kadar air, gula reduksi, kadar alkohol, kadar asam asetat dan jumlah *yeast*, sedangkan kadar pati mengalami penurunan.
2. Tape beras Rojolele dengan penambahan CMC 1% disukai panelis dan dipilih karena biaya produksi lebih murah yang memiliki sifat kimia : kadar air 53,70% (wb), kadar gula reduksi 35,45% (wb), kadar pati 30,81% (wb), kadar alkohol 7,67% (wb) dan kadar asam asetat 0,043% (wb) dan total *yeast* $1,5 \times 10^6$ cfu/g.

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang perbandingan penggunaan pengental pada produk pangan untuk memperbaiki tingkat kelengketan pada tape beras.