

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Secara umum dapat dihasilkan tape pisang kepek kuning yang disukai panelis
2. Secara khusus dapat disimpulkan :
 - a. Semakin banyak persentase penambahan ragi dan lama fermentasi maka kadar air dan kadar alkohol tape pisang semakin meningkat, sedangkan gula reduksi, nilai tekstur dan nilai warna lightness, redness, dan yellowness menurun.
 - b. Tape pisang yang paling disukai panelis dengan mempertimbangkan efisiensi penambahan ragi 1% dengan lama fermentasi 3 hari, dengan kadar air 68,26%, kadar gula reduksi 14,21%, kadar alkohol 3,18%, nilai tekstur 0,28 N dan nilai warna 65,08 (L), 3,01 (a), 18,58 (b).

B. Saran

Pada proses pembuatan tape pisang masih dihasilkan tape pisang dengan kadar air yang tinggi, sehingga perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk menentukan kadar air dan umur simpan yang optimal produk tape pisang.