

## **V. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **A. Kesimpulan**

Secara umum dapat disimpulkan bahwa jenis beras merah dan beras hitam dapat dibuat menjadi tape beras yang disukai panelis dengan penambahan gula sampai dengan 10%. Secara khusus dapat disimpulkan :

1. Jenis beras (beras merah, beras hitam, dan beras ketan) atau konsentrasi gula (0%, 5%, dan 10%) mempengaruhi kadar air, kadar alkohol, gula reduksi, dan alkohol, dan kombinasi kedua faktor tersebut mempengaruhi aktivitas antioksidan.
2. Tape beras yang disukai panelis adalah tape beras merah tanpa penambahan gula, tape beras hitam dengan penambahan gula 5% serta tape beras ketan tanpa penambahan gula.
3. Tape beras hitam dengan penambahan gula 5% dipilih dan disukai oleh panelis dan memiliki kadar air 62,13%, kadar gula reduksi 30,83%, kadar alkohol 2,11%, aktivitas antioksidan tertinggi 69,41%, total yeast  $2,6 \times 10^6$  cfu/mg serta tingkat kesukaan 2,32.
4. Tape beras hitam memiliki aktivitas antioksidan sebesar 69,41% dan berpotensi sebagai pangan fungsional.

### **B. Saran**

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut penggunaan jenis ragi dan kadar CMC dan penelitian tentang pembuatan tape beras merah dan beras hitam dengan penambahan gula agar dapat diketahui seberapa besar pengaruhnya terhadap sifat kimia pada tape beras.

