

V. PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan pada pengaruh tingkat penyosohan dan jenis beras terhadap sifat fisik, kimia dan tingkat kesukaan tape beras probiotik dapat disimpulkan bahwa:

1. Kesimpulan umum

Tape beras probiotik dapat dibuat dari bahan baku beras dengan tingkat penyosohan 1 sampai 3 kali

2. Kesimpulan khusus

- a. Penyosohan beras sebanyak 1 kali, 2 kali dan 3 kali dan jenis beras mempengaruhi kadar air dan gula reduksi tape beras probiotik yang dihasilkan, serta tingkat kesukaan panelis. Penyosohan beras mempengaruhi kadar alkohol, sementara jenis beras mempengaruhi derajat keasaman tape beras probiotik yang dihasilkan
- b. Tape probiotik yang paling disukai adalah tape yang dihasilkan beras mentik wangi penyosohan 2 kali yang tidak berbeda nyata ($P < 0,05$) dengan tape beras ketan penyosohan 2 kali. Tape beras mentik wangi penyosohan 2 kali memiliki kadar air 59,78%, kadar gula reduksi 18,76%, kadar alkohol 0,86%, pH 5,15, jumlah yeast $6,2 \times 10^6$ dan jumlah BAL $2,1 \times 10^8$.

B. Saran

Pembuatan produk tape beras probiotik sebaiknya dilakukan perhitungan jumlah sel *Lactobacillus plantarum* sebelum disuplementasikan ke tape beras.