

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Perbandingan gula semut tebu dan gula semut aren memberikan pengaruh nyata terhadap angka lempeng total (ALT), gula pereduksi, total asam tertitrasi, pengukuran pH, total padatan terlarut dan berpengaruh tidak nyata terhadap alkohol.
2. Perlakuan terbaik dalam pembuatan minuman fermentasi tepache yang paling disukai secara organoleptik oleh panelis yaitu perlakuan A perbandingan gula semut tebu dan gula semut aren 100 : 0 yang mendapatkan nilai tertinggi dari segi rasa, aroma dan warna.
3. BEP dalam pembuatan minuman fermentasi tepache menghasilkan titik impas 288,95 unit dengan pendapatan sebesar Rp3.178.439.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka peneliti menyarankan :

1. Penelitian selanjutnya disarankan melakukan identifikasi mikroorganisme yang berperan selama fermentasi tepache, seperti bakteri asam laktat, khamir, dan bakteri asam asetat, sehingga mekanisme fermentasi dapat dijelaskan secara lebih mendalam.
2. Penelitian selanjutnya disarankan melakukan uji daya simpan pada minuman fermentasi tepache untuk mengetahui perubahan mutu fisikokimia, mikrobiologi, dan organoleptik selama penyimpanan sehingga dapat ditentukan masa simpan produk.