

## **BAB V**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. SIMPULAN**

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Dilihat dari hasil penelitian dengan penggunaan persentasi ragi dan lama waktu fermentasi yang berbeda menunjukkan bahwa ada pengaruh yang nyata terhadap kadar alkohol dan pH pada sampel yang difermentasikan selama 60 jam dengan penambahan persentase 1,5%, kadar alkohol yang dihasilkan sebesar 1,68 dan pH yang dihasilkan sebesar 3,24. Dimana pada uji ANOVA pada taraf dan 5% dan 1%  $F_{hitung} > F_{tabel}$  artinya uji kadar alkohol dan pH diterima.
2. Penambahan persentase ragi 0,5%, 1%, 1,5% dengan lama fermentasi 20, 40 dan 60 jam memiliki pengaruh terhadap tingkat kesukaan panelis pada warna, aroma, rasa dan tekstur. Panelis lebih menyukai sampel L<sub>2</sub>R<sub>2</sub> (40 jam/1%), karena memiliki warna kuning terang, aroma khas buah sukun, memiliki rasa manis seperti makan buah nangka, teksturnya sangat lunak.
3. Sumbangsihnya pada materi bioteknologi di Kelas XII SMA/MA berupa RPP dan LKPD (Lembar Kerja Peserta Didik).

**B. Saran**

1. Bagi para peneliti selanjutnya, perlu diteliti identifikasi mikroba, kadar gula, dan kadar vitamin dalam tapai buah sukun.
2. Dapat juga menggunakan bahan baku lain yang mengandung karbohidrat untuk dijadikan tapai seperti ubi jalar dan pisang.
3. Sebaiknya dalam proses pembuatan tapai harus diperhatikan beberapa faktor seperti jenis bahan, jenis ragi, cara pemasakan dan cara pembungkusan tapai.