

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian pada tape ketan, diketahui bahwa lama waktu fermentasi berpengaruh terhadap sifat organoleptik, kadar air, kadar asam asetat, dan kadar alkohol. Kadar air yang didapat berurutan hari ke tiga sampai hari ke tujuh sebesar 51,7%, 52,6%, dan 54,6%. Kadar asam asetat yang didapat berurutan hari ke tiga sampai ke tujuh sebesar 3.600 mg/L, 5.400 mg/L, dan 6.900 mg/L. Kadar alkohol yang didapat berurutan hari ke tiga sampai hari ke tujuh sebesar 2,25%, 4,5%, dan 7,5%.

#### **5.2 Saran**

Perlu dilakukan penelitian lebih dalam lagi dengan metode kromatografi gas dengan memperhatikan suhu dan kelembapan pada saat fermentasi.