

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Dari penelitian ini dapat disimpulkan beberapa hasil sebagai berikut:

1. Perbedaan substrat antara beras ketan hitam (*Oryza sativa var.*) dan beras ketan putih (*Oryza sativa* varietas glutinosum) berpengaruh terhadap kualitas tuak yang dihasilkan dengan pengukuran kadar alkohol, rasa, warna dan aroma tuak.
2. Pengaruh perbedaan substrat antara beras ketan hitam (*Oryza sativa var.*) dan beras ketan putih (*Oryza sativa* varietas glutinosum) terhadap kualitas tuak :
 - a. Kadar alkohol tertinggi diperoleh pada perlakuan dengan substrat beras ketan putih sebesar 62,5 %, sedangkan perlakuan dengan beras ketan hitam dihasilkan sebesar 55 %.
 - b. Tingkat kesukaan dalam uji organoleptik pada perlakuan dengan substrat beras ketan putih dihasilkan rerata pengukuran sebagai berikut : rasa = 2,56, warna = 2,28, aroma = 2,32; sedangkan untuk perlakuan dengan beras ketan hitam diperoleh hasil sebagai berikut : rasa = 5,16, warna = 3,22 dan aroma = 3,68.

5.2 Saran

Tuak yang dihasilkan dalam penelitian belum mencapai hasil yang optimal, terutama dalam tahap proses pemasakan yang merata dan jumlah air yang dibutuhkan

untuk perlakuan substrat beras ketan yang berbeda. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian lebih lanjut agar diperoleh kualitas tuak yang baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 2005. *Galcohol*, <http://Physics.gallaudet.edu/GALCOHOL.HTML>. download 18 Oktober 2005.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1972. *Daftar komposisi Bahan Makanan*. Penerbit Bharata, Jakarta.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Penerbit PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Gandjar, I. 2003. *Tapai From Cassava and Cereals*. Department of Biology, Faculty of Mathematics and Natural Sciences. University of Indonesia, Jakarta.
- Kuswanto, K.R dan Sudarmadji, S. 1988. *Proses-Proses Mikrobiologi Pangan*. Proyek Peningkatan/pengembangan Perguruan Tinggi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Lehninger, A. 1982. *Dasar-dasar Biokimia*. Penerbit Erlangga, Jakarta.
- Prastyana, F. 2002. *Pembuatan Nata De Aqua Tianjaun dari Jenis Dan Konsentrasi Sumber Nitrogen (Urea, NPK, ZA)*. Naskah Skripsi, Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Univ. Brawijaya, Malang.
- Rialita, T. 2004. *Pembuatan Ragi Tape Menggunakan Inokulum Mikroba Murni*. Departemen Biologi ITB, Bandung.
- Saono, S, Winarno, F.G dan Karjadi, D. 1982. *Traditional Alcoholic Beverage Industry In Japan*. LIPI, Jakarta.
- Schlegel, H dan Schmidt, K. 1994. *Mikrobiologi Umum*. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta
- Steinkraus, K. H. 1994. *Industrialization of Indigenous Fermented Foods*. Marcel Dekker, Inc., new York.

- Sudarmadji, S dan Rahayu, K. 1989. *Mikrobiologi Pangan*. Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Sudjana, N 1988. *Desain dan Analisis Eksperimen*. Penerbit Tarsito, Bandung
- Suwaryono, O dan Ismeini, Y. 1988. *Fermentasi Bahan Makanan Tradisional*. Proyek Peningkatan/pengembangan Perguruan Tinggi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Timotius, K. H. 1982. *Mikrobiologi Dasar*. Penerbit Universitas Kristen Satya Wacana, Salatiga.
- Trihendrokesowo. 1989. *Mikrobiologi Pangan*. Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Wariyanti, Y.B. 2004. *Pengaruh Tingkat kematangan buah kelapa (Cocos nucifera) terhadap kualitas hasil fermentasi "Nata De coco"*. Naskah Skripsi, Jurusan Biologi Lingkungan, Univ. Widya Mandala Madiun.
- Weiser, H. H, Mounney, G. S, dan Goul, W. A. 1971. *Practical Food Microbiology and Techonology*. The AVI Publishing Company, New York.
- Wibowo, D. 1988. *Dasar-dasar Teknologi fermentasi*. Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.