

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Dari penelitian ini dapat disimpulkan beberapa hasil, sebagai berikut:

1. Pemberian berbagai ukuran ragi (inokulum) berpengaruh terhadap kadar alkohol yang dihasilkan dan berpengaruh terhadap mutu rasa, warna dan aroma tuak.
2. Perbedaan ukuran inokulum (ragi) berpengaruh terhadap kualitas alkohol tuak yang dihasilkan. Untuk uji kuantitatif diperoleh rata-rata kadar alkohol tuak pada ukuran 0,5 ons, 1 ons dan 1,5 ons berturut-turut adalah 41 % , 52,5% dan 60%. Untuk uji kualitatif tuak pada mutu rasa yang paling disukai adalah pada ukuran ragi 0,5 ons (masam) dan yang tidak disukai adalah pada ukuran ragi 1,5 ons (agak pahit). Pada mutu warna yang paling disukai adalah pada ukuran ragi 1,5 ons (agak jernih) dan yang tidak disukai pada ukuran 0,5 ons (agak keruh). Pada mutu aroma yang paling disukai adalah tuak pada ukuran ragi 0,5 ons (agak menyengat) dan yang tidak disukai adalah tuak pada ukuran ragi 1,5 ons (menyengat).

#### **5.2 Saran**

Untuk memperoleh tuak yang baik harus diperhatikan proses kematangan substrat (beras ketan) pada waktu pengukusan harus merata. Ukuran air yang digunakan untuk pengukusan disesuaikan dengan bahan baku (beras ketan yang

digunakan), karena setiap bahan baku yang digunakan kebutuhan akan air untuk gelatinisasinya berbeda-beda. Penelitian lebih lanjut dapat menggunakan ukuran inokulum yang berbeda untuk menghasilkan tuak yang berkualitas baik, karena kemungkinan semakin tinggi ukuran ragi maka semakin tinggi juga kadar alkohol yang dihasilkan.

## 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.
- Gottschalk, G. 1979. *Bacterial Metabolism*, 2<sup>n</sup> edition, Springer-Verlag New York Inc.
- 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.
- Saono, S, Winarno, F. G dan Karjadi, D. 1982. *Traditional Alcoholic Beverage Industry In Japan*. LIPI, Jakarta
- 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. *Disain dan Analisis Eksperimen*. Penerbit Tarsito, Bandung
- Suwarsono, 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.