

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut :

1. Penggunaan metode pengukusan dan metode perebusan berpengaruh secara signifikan ($P < 0,05$) terhadap beberapa karakteristik vinegar tapai ketan hitam yang dihasilkan yaitu seperti kadar asam asetat, kadar alkohol, kadar gula, antosianin, pH, dan aktivitas antioksidan.
2. Total antosianin yang dihasilkan pada vinegar tapai ketan hitam dengan metode pengukusan 20,22% dan 20,14% dengan metode perebusan. Aktivitas antioksidan vinegar ketan hitam dengan metode pengukusan 92,52% dan 92,11% dengan metode perebusan.
3. Produk terbaik diperoleh dari rata-rata tertinggi kesukaan panelis terhadap vinegar ketan hitam yaitu terletak pada metode perebusan dengan parameter paling disukai terhadap warna, aroma dan rasa.
4. Hasil penilaian uji penerimaan konsumen diperoleh dengan membandingkan produk komersil dimana diperoleh hasil produk vinegar tapai ketan hitam dengan metode perebusan memiliki nilai rata-rata kesukaan lebih tinggi dari produk pembandingan dengan masing-masing parameter adalah warna: 4,04, aroma: 3,92, dan rasa: 3,88.
5. Hasil Analisa kelayakan ekonomi dari vinegar tapai ketan hitam, dimana diperoleh NPV 14% ,IRR 35% dan Net R/C ratio 1,03)

B. Saran

Supaya bisa mengembangkan bahan baku lain untuk bisa dikembangkan menjadi vinegar sehingga bisa menambah nilai tambah dari bahan baku tersebut