

BAB VII

KESIMPULAN

Pada pembuatan tape ketan waktu perendaman optimal yaitu 16 jam dan jumlah ragi optimal adalah 0,7 gram dengan kadar alkohol 2,37%.

Aktivitas mikroba dipengaruhi oleh kadar alkohol. Semakin tinggi kadar alkohol maka aktivitas mikroba semakin meningkat ditunjukkan dengan kadar alkohol 2,14% - 2,37%.

Adapun pengaruh jumlah ragi terhadap kadar alkohol dan aktivitas fungsi pada tape ketan hitam adalah semakin banyak jumlah ragi maka semakin banyak enzim-enzim amilase yang dihasilkan oleh khamir. Enzim-enzim amilase ini dapat merombak pati menjadi glukosa, glukosa tersebut akan diubah menjadi alkohol sehingga jumlah alkohol dalam tape semakin tinggi.

Pada pengamatan mikroba, gambar mikroba akan lebih besar, lebih jelas dan lebih terang jika pengamatan pada mikroskop dengan menggunakan perbesaran lensa obyektif 10x dibanding 4x. Tapi pada perbesaran 40x mikroba tidak bisa diamati karena kenampakannya yang kurang jelas.