

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Hasil analisa beras analog yang diperoleh, dapat diketahui bahwa terdapat interaksi yang nyata ($p \leq 0,05$) antara proporsi pati sagu dan pati garut termodifikasi dengan penambahan GMS terhadap kadar air, kadar pati, kadar pati resisten, kadar amilosa, daya rehidrasi, dan volume pengembangan beras analog
2. Perlakuan terbaik adalah beras analog dengan proporsi pati sagu:pati garut termodifikasi (70:30) % dengan penambahan GMS sebanyak 3% diperoleh kadar air 7,94%, kadar abu 1,63%, kadar pati 34,61%, kadar pati resisten 5,87%, kadar amilosa 26,17%. daya rehidrasi 102,86%, volume pengembangan 112,27%, kadar protein 8,71%, kadar lemak 5,16 dan uji organoleptik hedonik (warna, rasa, aroma dan tekstur) menunjukkan nilai tekstur 7,64 (suka); warna 6,3 (suka); rasa 5,85; dan aroma 5,12 (suka).

B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang pembuatan beras analog sumber karbohidrat lokal lainnya seperti umbi-umbian untuk meningkatkan inovasi beras analog yang bernilai fungsional.
2. Penelitian lebih lanjut tentang pembuatan beras analog dari pati sagu, pati garut termodifikasi dan tepung kacang merah diharapkan dapat mengurangi rasa tengik yang terjadi setelah penyimpanan lebih dari 6 bulan.