

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Terdapat interaksi yang nyata ($p \leq 0,05$) antara perlakuan proporsi tepung jagung putih dan pati ganyong dengan penambahan *GMS (Glycerol Monostearate)* terhadap kadar lemak, densitas kamba, daya rehidrasi dan waktu pemasakan, tetapi tidak terdapat interaksi yang nyata ($p \geq 0,05$) terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar karbohidrat, kadar pati, kadar amilosa, dan kadar amilopektin beras analog.
2. Perlakuan proporsi tepung jagung putih 70% dan pati ganyong 30% dengan penambahan *GMS* 3% merupakan perlakuan terbaik fisikokimia dengan kadar air 7,02%, kadar abu 0,46%, kadar lemak 0,24%, kadar protein 6,47%, kadar karbohidrat 85,82%, kadar pati 77,28%, kadar amilosa 26,45%, kadar amilopektin 50,84%, densitas kamba 0,67 g/ml, daya rehidrasi 98,27%, waktu pemasakan 207,67 detik dan nilai organoleptiknya dengan warna (3,12), rasa (3,84), tesktur (3,68) dan aroma (3,60)

B. Saran

Perlu adanya penelitian lanjutan mengenai beras analog yang memiliki nilai fungsional seperti tinggi serat atau beras analog yang memiliki nilai indeks glikemik rendah untuk penderita diabetes. Pada pembuatan beras analog disarankan untuk menambahkan susu skim untuk meningkatkan kadar protein. Disarankan untuk meningkatkan jumlah proporsi pada pati ganyong agar didapatkan kadar amilosa 30-40%.