

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 tepung jagung putih dan pati garut dengan penambahan GMS (*Glycerol Monostearate*) terhadap kadar air, densitas kamba, daya rehidrasi, volume pengembangan, dan tekstur pada beras analog.
2. Hasil analisa keputusan dengan indeks efektifitas De Garmo menunjukkan bahwa perlakuan terbaik adalah proporsi 70% tepung jagung putih dan 30% pati garut dengan penambahan 3% GMS yang memiliki 7,45% air, 0,81% abu, 62,09% pati, 19,74% amilosa, 42,35% amilopektin, 0,55 g/ml densitas kamba, 117,88% daya rehidrasi, 130,30% volume pengembangan, 2,71% lemak, 8,92% protein, 80,11% karbohidrat, warna 3,28 (agak suka), aroma 3,56 (suka), rasa 2,76 (agak suka), dan tekstur 3,60 (suka).

B. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengujian indeks glikemik pada beras analog dengan tujuan lanjutan berupa pemanfaatan beras analog sebagai pangan fungsional.