

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

1. Berdasarkan hasil analisis, dapat diketahui bahwa perlakuan proporsi tepung beras ketan hitam dan tepung tapioka serta penambahan iota karagenan berinteraksi nyata terhadap kadar air, kadar abu, daya rehidrasi, dan aktivitas antioksidan. Kadar pati, kadar amilosa, dan kadar amilopektin hanya dipengaruhi oleh proporsi tepung beras ketan hitam dan tepung tapioka.
2. Perlakuan terbaik adalah *rice paper* dengan perlakuan proporsi tepung beras ketan hitam 40% : tepung tapioka 60% dengan penambahan konsentrasi iota karagenan sebesar 1%, menghasilkan analisis fisik meliputi daya rehidrasi (75,2%), tekstur (daya patah) (3,1N), dan kuat tarik (1,36 N), sedangkan analisis kimiawi meliputi kadar air (13,26%), kadar abu (1,32%), kadar pati (68,21%), kadar amilosa (12,18%), kadar amilopektin (56,03%), aktivitas antioksidan (31,26%), serat terlarut 1,4%, serat tak larut 2,59% dan serat pangan total 3,99%. Analisis organoleptik (hedonik) terdiri dari warna, kemuluran, tekstur, dan rasa yakni diperoleh warna 4,08 (suka); tekstur 3,88 (suka); rasa 3,6 (suka)

#### B. Saran

1. Perlu dilakukan analisis mengenai daya simpan *rice paper* yang dihasilkan.
2. *Rice paper* yang dihasilkan pada penelitian ini memiliki bentuk permukaan yang bergelombang dan kurang fleksibel saat keadaan kering, sehingga perlu ditambahkan bahan yang dapat membuat *rice paper* lebih fleksible saat keadaan kering.