

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

1. Terdapat interaksi yang nyata ( $p \leq 0,05$ ) antara perlakuan waktu fermentasi tepung jagung putih dengan perlakuan penambahan karagenan terhadap kadar air, protein, densitas kamba, daya rehidrasi air, volume pengembangan, dan tekstur pada beras analog.
2. Perlakuan terbaik adalah beras analog waktu fermentasi tepung 12 jam dengan penambahan karagenan 3% yang memiliki kadar air 9,75%, kadar abu 1,37%, kadar lemak 2,26%, kadar protein 7,03%, kadar karbohidrat 79,2%, kadar pati 75,63%, kadar amilosa 26,39%, daya rehidrasi 139,75% densitas kamba 0,4 g/ml, dan volume pengembangan 135,24%, dengan rata-rata skor kesukaan warna 3,12 (agak suka), rasa 3,84 (suka), tekstur 3,68 (suka), dan aroma 3,60 (suka).

#### **B. Saran**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai beras analog berbahan dasar tepung jagung putih termodifikasi dengan penambahan bahan-bahan tertentu untuk meningkatkan nilai fungsionalnya seperti meningkatkan kandungan protein dan serat dengan indeks glikemik yang rendah, sehingga dapat dikonsumsi oleh penderita diabetes.