

## **BAB V**

### **KESIMPULAN**

#### **A. Kesimpulan**

1. Terdapat interaksi yang nyata antara perlakuan varietas beras dan waktu pengukusan terhadap kadar air, kadar pati, kadar amilosa, kadar amilopektin, daya rehidrasi, waktu rehidrasi, densitas kamba, dan rendemen pada nasi uduk instan. Sedangkan pada hasil analisa kadar protein dan kadar lemak tidak terdapat interaksi yang nyata.
2. Perlakuan terbaik dari nasi uduk instan adalah dengan perlakuan varietas beras Sintanur dengan waktu pengukusan 40 menit. Perlakuan ini memiliki kadar air 9,32%, kadar pati 57,34%, kadar amilosa 16,08%, kadar amilopektin 41,27%, kadar lemak 3,59%, kadar protein 6,93%, daya rehidrasi 102,11%, waktu rehidrasi 259,06 detik, densitas kamba 0,36g/mL, rendemen 93,56%, skor tekstur 4,28, skor rasa 3,92, skor aroma 3,64, skor warna 2,56.

#### **B. Saran**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pati resisten yang terbentuk pada nasi uduk instan untuk mengetahui nilai fungsionalnya. Selain itu, untuk mengetahui morfologi granula pati nasi uduk instan dapat dibandingkan dengan beras agar mengetahui perbedaan granula pati beras yang tidak diberi perlakuan dengan nasi uduk instan yang telah dimodifikasi.