

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Proses perkecambahan memberikan pengaruh nyata terhadap berbagai atribut fisikokimia dan tekstur beras merah varietas Inpari Arumba dan Inpari 24. Semakin lama waktu perkecambahan, kandungan amilosa cenderung menurun, sementara kandungan amilopektin meningkat. Hal ini berdampak pada peningkatan *swelling power* dan kelarutan, tetapi menurunkan nilai viskositas puncak (*peak viscosity*) serta tekstur kekerasan (*hardness*). Hasil uji sensori menunjukkan bahwa waktu perkecambahan memengaruhi atribut tekstur nasi kecambah, seperti *stickiness to lips*, *roughness*, *toothpack*, dan *cohesiveness of mass*. Atribut sensori ini meningkat dengan waktu perkecambahan yang lebih lama, sementara *hardness* dan *dryness* menurun.
2. Korelasi Pearson mengindikasikan hubungan signifikan antara sifat fisikokimia dengan tekstur nasi, baik dari pengujian instrumen maupun sensori.

B. Saran

1. Disarankan penelitian lanjutan untuk mengoptimalkan metode perkecambahan, seperti variasi kondisi lingkungan (suhu, kelembaban) untuk mendapatkan karakteristik optimal beras merah kecambah.
2. Disarankan untuk mengevaluasi waktu perkecambahan 24 hingga 36 jam, dengan fokus pada perubahan tekstur dan kandungan nutrisi, guna menentukan waktu optimum untuk menghasilkan nasi kecambah yang lebih seimbang antara sifat fungsional dan organoleptiknya.
3. Disarankan mengevaluasi potensi komersialisasi nasi kecambah varietas Inpari Arumba dengan waktu perkecambahan 36 jam untuk pasar fungsional, mengingat sifat tekstur dan fungsionalnya yang lebih baik.
4. Penelitian lebih mendalam mengenai efek enzim amilase sewaktu perkecambahan terhadap komponen nutrisi lainnya, seperti vitamin dan mineral, untuk memperkuat keunggulan produk.