

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Berdasarkan analisis beras analog, diperoleh informasi bahwa terdapat interaksi yang nyata ($p \leq 0,05$) antara proporsi tepung kimpul termodifikasi dan tepung jagung dengan penambahan tepung keong sawah terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar amilosa, serta volume pengembangan. Namun, tidak ditemukan interaksi yang nyata ($p \geq 0,05$) pada parameter kadar pati, kadar pati resisten, dan daya rehidrasi beras analog.
2. Perlakuan terbaik didapatkan pada produk beras analog dengan perlakuan tepung kimpul termodifikasi dan tepung jagung (70:30) serta penambahan tepung keong sawah 15% yang mempunyai kadar air 8,24%, kadar abu 4,53%, kadar lemak 1,02%, kadar pati 58,64%, kadar amilosa 24,17%, kadar pati resisten 10,45%, kadar protein 12,01%, daya rehidrasi 113,89%, volume pengembangan 120,79% dan uji organoleptik hedonik (warna, rasa, aroma dan tekstur) menunjukkan nilai tekstur 3,52 (agak suka); warna 3,20 (agak suka); rasa 3,40 (agak suka); dan aroma 3,68 (agak suka).

B. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, perlu adanya penelitian lanjutan mengenai pengujian indeks glikemik beras analog dengan tujuan untuk pemanfaatan beras analog sebagai pangan fungsional.