

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Hasil analisa beras analog yang diperoleh dapat diketahui bahwa terdapat interaksi nyata ($p \leq 0,05$) antara tepung komposit (mocaf, buah pedada, dan kedelai) dengan penambahan GMS terhadap kadar air, kadar lemak, kadar pati, kadar amilosa, daya rehidrasi, waktu pemasakan, volume pengembangan, dan organoleptik skor keseluruhan pada warna, aroma, rasa, tekstur, sedangkan tidak terdapat interaksi nyata ($p \geq 0,05$) terhadap kadar abu, kadar protein, dan kadar karbohidrat beras analog.
2. Hasil analisa keputusan dengan indeks efektifitas De Garmo menunjukkan bahwa perlakuan terbaik adalah proporsi tepung komposit (mocaf, buah pedada, dan kedelai) (75:5:20) dengan penambahan GMS 1% yang menghasilkan kadar air 4,96%, kadar abu 1,55%, kadar lemak 3,08%, kadar protein 8,45%, kadar karbohidrat 81,96%, kadar pati 66,34%, kadar amilosa 20,24%, kadar serat pangan 7,75%, aktivitas antioksidan 18,88%, daya rehidrasi 124,02%, waktu pemasakan 365,43 detik, dan volume pengembangan 145,80%, dengan karakteristik organoleptik warna 2,64 (coklat cerah), aroma 2,88 (agak beraroma buah mangrove), rasa 2,76 (agak asam), dan tekstur 3,72 (pulen dan agak lengket).

B. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait reformulasi proporsi komposisi bahan atau penambahan sumber antioksidan alami lainnya untuk meningkatkan sifat fungsional, khususnya aktivitas antioksidan. Selain itu, diperlukan penelitian lanjutan mengenai pengujian indeks glikemik pada beras analog guna mengevaluasi dan mengoptimalkan potensinya sebagai pangan fungsional.