

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Sejalan dengan tujuan penelitian yang ingin dicapai, kesimpulan utama yang dirumuskan dari hasil pendekatan sensori *fuzzy logic* serta pengujian aspek fisikokimia pada produk nasi merah kecambah adalah:

1. Atribut sensori yang paling penting dalam penerimaan nasi merah kecambah adalah atribut tekstur dan rasa yang berada pada kategori *highly important* dan diikuti oleh aroma, kenampakan dan warna. Nasi merah kecambah dengan ranking penerimaan tertinggi adalah A3B2, yaitu nasi merah kecambah dengan pemberian kalsium klorida secara penuh di pertengahan dengan lama perkecambahan 48 jam.
2. Perbedaan metode pemberian kalsium klorida dan lama perkecambahan memberikan pengaruh terhadap panjang tunas kecambah dan kadar kalsium dengan perlakuan A2 yang menghasilkan panjang tunas kecambah yang paling rendah dan kadar kalsium yang paling tinggi. Metode pemberian kalsium klorida dan lama perkecambahan tidak menunjukkan pengaruh terhadap warna beras merah dan tekstur nasi, tetapi berbeda dengan beras merah yang tidak dikecambahkan.

B. Saran

Berdasarkan keterbatasan penelitian serta temuan yang telah diperoleh pada beras merah kecambah ini, beberapa saran yang dapat direkomendasikan untuk penelitian lanjutan adalah sebagai berikut:

1. Disarankan untuk melakukan penelitian lanjutan untuk mengganti penggunaan CaCl_2 dengan garam lainnya untuk mengetahui karakteristik beras merah kecambah dengan penggunaan stres garam yang berbeda.
2. Disarankan untuk melakukan penelitian dengan menggunakan jenis beras yang berbeda-beda untuk mengetahui pengaruh jenis varietas beras.