

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan dari penelitian ini adalah :

1. Hasil uji proksimat menunjukkan bahwa kandungan protein 4,46%, air 5,83%, abu 0,95%, lemak 0,36%, serat kasar 1,83% dan karbohidrat tinggi 86,54%.
2. Kadar air akhir beras analog berkisar antara 10,48 – 12,61%. Semakin lama waktu perendaman dan tingginya konsentrasi daun suji maka semakin rendah kadar air beras analog. Perlakuan waktu perendaman dan tingginya konsentrasi tidak berpengaruh terhadap hasil kerapatan curah.
3. Hasil uji organoleptik perlakuan waktu perendaman berpengaruh terhadap aroma, ada kecenderungan semakin lama waktu perendaman semakin tinggi aroma cairan daun suji terhadap beras analog, sedangkan perlakuan tidak berpengaruh terhadap warna, tekstur dan rasa beras analog.

5.2 Saran

Perlu pembuatan beras analog dengan penggunaan protein selain ikan tuna agar lebih ekonomis, serta perlu dilakukan pengembangan terhadap perlakuan agar hasil yang diinginkan lebih baik.