

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Penambahan ekstrak daun salam tidak didapatkan hasil yang berbeda pada tingkat hidrolisis pati dan total fenol nasi instan, namun didapatkan hasil yang berbeda pada aktivitas antioksidan dan sifat sensori nasi instan.
2. Perlakuan terbaik adalah nasi instan dengan penambahan ekstrak daun salam 0 % yang memiliki karakteristik tingkat hidrolisis pati 15,21 %, aktivitas antioksidan 79,44 % dan total fenol 186,00 ppm GAE, persentase panelis dengan kriteria suka terhadap aroma sebesar 49,52 %, rasa sebesar 59,05 %, warna sebesar 86,67 % dan kepulenan sebesar 41,90 %.

B. Saran

1. Perlu dilakukan pengujian tingkat hidrolisis menggunakan metode multienzim atau menggunakan pereaksi DNS (asam dinitrosalisilat) untuk menentukan konsentrasi produk hasil hidrolisis pati oleh enzim alfa amilase.
2. Perlu dilakukan proses perendaman beras dalam larutan ekstrak daun salam agar terbentuk ikatan yang kuat antara pati dalam beras dan senyawa polifenol dalam ekstrak daun salam.