

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat diambil kesimpulan bahwa diameter butiran beras analog dapat mempengaruhi keseragaman butiran, kadar air, daya serap air, dan daya pengembangan. Pada campuran tepung talas dan tepung onggok kasar menghasilkan diameter butiran berkisar 2-4.70 mm, kerapatan curah 0.77-0.84 g/cm³, kadar air 11.84-12.85 %, daya serap air 62.15-94.25 %, daya pengembangan 9.30-13.46 %, sedangkan pada campuran tepung talas dan tepung onggok halus diameter > 4,70 lebih banyak dihasilkan, kerapatan curah 0.74-0.83 g/cm³, kadar air 10.76-13.31 %, daya serap air 57.03-76.94 %, daya pengembangan 11.33-12.53 %. Kadar pati pada komposisi bahan akan mempengaruhi daya serap air dan daya pengembangan pada beras analog.

B. Saran

Saran yang dapat diberikan dari penelitian ini adalah perlu diadakan penelitian lanjutan untuk mengetahui kandungan gizi pada beras analog, sehingga di-

dapatkan data kandungan gizi beras analog yang dapat digunakan sebagai acuan dalam pengembangan beras analog.