

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

Kesimpulan yang didapat dalam penelitian ini adalah :

1. Penelitian telah menghasilkan beras analog berbahan baku tepung singkong yang diperkaya dengan protein udang dengan kadar air sebesar 12,53%-14,01%, jumlah diameter butiran kasar 0,95%-6,64%, sedang 21,02%-37,78% dan halus 55,58%-78,03%, kerapatan curah 0,57-0,73 g/cm<sup>3</sup> dan daya serap air 71,33%-118,67%.
2. Berdasarkan analisis sidik ragam perlakuan komposisi tepung singkong dan tepung udang berpengaruh terhadap sifat beras analog yaitu keseragaman butiran kasar dan sedang serta berpengaruh terhadap kerapatan curah yang dihasilkan.
3. Warna dominan beras analog yang dihasilkan adalah berwarna cokelat.

## **5.2. Saran**

Beras analog ini sudah dapat diaplikasikan ke masyarakat, namun perlu adanya penelitian lanjutan untuk mengetahui kandungan gizi pada beras analog, sehingga didapatkan data kandungan gizi beras analog yang dapat digunakan sebagai acuan dalam pengembangan beras analog serta dilakukan uji organoleptik.