

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

Kesimpulan dari penelitian ini adalah :

1. Kadar air akhir beras analog yang dihasilkan yaitu berkisar antara 10,41 % - 13,08 %.
2. Beras analog ini memiliki diameter butiran yang dipengaruhi oleh kadar air dan persentase tepung campuran(komposit). Semakin banyak penambahan tepung komposit dalam pembuatan beras analog, semakin tinggi kadar airnya sehingga diameter granul beras ( $> 4,70$  mm) semakin banyak.
3. Daya serap air beras analog yang direndam dalam air hangat ( $75^{\circ}\text{C}$ ) selama 5 menit yaitu berkisar antara 36,98% - 64,32 %.
4. Kerapatan curah yang dihasilkan yaitu berkisar antara  $0,766 \text{ gram/cm}^3$  -  $0,794 \text{ gram/cm}^3$ .
5. Daya pengembangan butiran beras analog yang direndam dalam air panas ( $80^{\circ}\text{C}$ ) selama 3 menit yaitu antara 5,4 % -14,4 %.

## 5.2. Saran

Saran yang dapat diberikan dari penelitian ini, yaitu:

Perlu dilakukan penelitian lanjutan dalam pengujian kandungan gizi pada nasi beras analog misalnya kadar lemak, kadar protein, kadar vitamin, dan lain-lain, sehingga didapatkan data kandungan gizi nasi beras analog yang dapat digunakan sebagai acuan dalam pengembangan beras analog.