# V. KESIMPULAN DAN SARAN

## 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa :

1. Komposisi campuran tepung *cassava* dan tepung ikan tuna tidak mempengaruhi kadar air beras analog. Kadar air butiran beras analog berkisar antara 11,64% sampai dengan 13,19%.
2. Komposisi campuran tepung *cassava* dan tepung ikan tuna tidak mempengaruhi daya serap air beras analog. Daya serap air beras analog berada pada kisaran 206,6 – 267,9%.
3. Komposisi campuran tepung *cassava* dan tepung ikan tuna tidak mempengaruhi kerapatan curah beras analog. Nilai kerapatan curah yang didapat berkisar antara 0,6 – 0,64 g/cm$^3$.
4. Beras analog dengan campuran tepung ikan tuna yang banyak memiliki nilai warna yang lebih gelap dibandingkan dengan beras analog yang campuran tepung ikan tunanya sedikit.
5. Nilai dari ukuran granul yang diharapkan (1,7 mm – 4,7 mm) lebih banyak dihasilkan pada perlakuan 92,5% tepung *cassava* dan 7,5% tepung ikan tuna.

## 5.2 Saran

Beras analog yang terbuat dari tepung *cassava* yang diperkaya dengan protein ikan tuna dapat menjadi alternatif pangan.