

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Secara umum dapat disimpulkan bahwa beras analog instan dapat dibuat dari tepung oyek dan tepung kacang hijau dengan penambahan bumbu masakan (kuning dan merah) dan waktu pengukusan (0 menit, 7,5 menit, 15 menit dan 22,5 menit). Sedangkan secara khusus adalah :

1. Pada pengujian fisik, jenis bumbu yang ditambahkan berpengaruh nyata terhadap tekstur dan warna yaitu beras analog instan dari oyek dengan penambahan kacang hijau dan penambahan bumbu nasi goreng merah mempunyai nilai lebih tinggi dibanding dengan beras analog instan dari oyek dengan penambahan kacang hijau. Pada pengujian tingkat kesukaan, perlakuan penambahan jenis bumbu dan waktu pengukusan tidak berpengaruh nyata. Namun, beras analog instan dari oyek dengan penambahan kacang hijau dan penambahan bumbu nasi goreng dibandingkan dengan beras analog instan dari oyek dengan penambahan kacang hijau mempunyai perbedaan yang nyata. Tingkat kesukaan produk setelah dimasak hampir sama dengan beras analog instan dari oyek dengan penambahan kacang hijau.
2. Produk yang terpilih dalam pembuatan beras adalah beras analog instan dari oyek dengan penambahan kacang hijau yang dilakukan penelitian sebelumnya dengan komponen kimianya yaitu kadar air 9,77% (*wet basis*),

kadar protein 6,53%, kadar lemak 1,09%, kadar abu 1,23%, karbohidrat sebesar 81,38% yang meliputi pati 62,99%, dan gula total 2,57%.

B. Saran

Pada penelitian ini dilakukan pengembangan produk dari beras analog instan dari oyek dengan penambahan kacang hijau dan penambahan bumbu nasi goreng dengan waktu pengukusan yang terbaik untuk nasi yaitu 15 menit. Beras analog yang dibuat yaitu beras analog yang sudah instan sehingga konsumen akan mudah untuk mengkonsumsi namun beras tersebut harus diteliti lebih lanjut kandungan kimia yang terdapat pada beras analog instan dari oyek dengan penambahan kacang hijau dan penambahan bumbu nasi goreng.