

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. KESIMPULAN

Kesimpulan umum dari penelitian ini adalah :

Beras analog dapat dibuat dari tepung oyek dengan perlakuan cara pengeringan menggunakan *cabinet dryer* pada suhu 50°C, pengeringan dengan Oven pada suhu 40°C, pengeringan sinar matahari, dan penambahan kacang hijau dan dapat diterima oleh panelis.

Kesimpulan khusus dari penelitian ini adalah :

1. Pada pengujian fisik, cara pengeringan tidak berpengaruh nyata terhadap warna. Pada pengujian organoleptik, perlakuan cara pengeringan terhadap beras analog tanpa penambahan kacang hijau dan dengan penambahan kacang hijau dapat diterima secara menyeluruh. Dan pada pengujian kimia berpengaruh nyata terhadap kadar air beras analog.
2. Beras dan nasi dari beras analog yang terbaik adalah dari sifat fisik yaitu warna beras analog dengan penambahan kacang hijau pengeringan menggunakan oven suhu 40°C dan warna pada nasi dari beras analog dengan penambahan kacang hijau yaitu pengeringan matahari. Pada pengujian organoleptik yang terbaik adalah beras analog dengan penambahan kacang hijau pengeringan matahari, dan pengujian kimia yang terbaik adalah pengeringan dengan menggunakan oven suhu 40°C.

## **B. SARAN**

Pada penelitian ini diketahui bahwa secara keseluruhan untuk uji organoleptik yang disukai adalah dengan pengeringan menggunakan sinar matahari langsung. Kelemahan dalam pengeringan sinar matahari adalah cuaca tidak stabil. Maka perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai cara pengeringan menggunakan sinar matahari.