

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan dapat disimpulkan bahwa:

1. Penggunaan kombinasi jenis dan konsentrasi bahan pelapis mempengaruhi *alkali spreading value*, *water uptake ratio*, *solid loss*, tekstur dan *colour value* namun tidak mempengaruhi *cooking time*, *elongation*, *lightness* serta tidak mempengaruhi tingkat kesukaan nasi beras *parboiled* premiks secara keseluruhan.
2. Perlakuan kombinasi jenis dan konsentrasi bahan pelapis terbaik ialah nasi beras *parboiled* yang dilapisi dengan CMC 0,25% yang memiliki nilai *alkali spreading value* 5 masuk kategori suhu gelatinisasi sedang, *cooking time* 27,50 menit, *water uptake ratio* 3,84, *elongation* 1,30, *solid loss* 4,60%, tekstur 423,19 g, *color value* 14,75 masuk dalam kategori tidak pekat dan *lightnes* 61,37 serta tingkat kesukaan secara keseluruhan agak disukai.

### B. SARAN

Secara keseluruhan nasi beras *parboiled* premiks yang dilapisi dengan berbagai jenis dan konsentrasi bahan pelapis dapat diterima/disukai oleh panelis. Namun pada parameter tekstur kurang disukai sehingga diperlukan penelitian lebih lanjut untuk menghasikan tekstur nasi beras *parboiled* premiks yang hampir sama dengan nasi dari beras biasa/tanpa perlakuan *parboiled* premiks.