

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Secara umum dari penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa beras dan nasi analog dapat dibuat dari tepung growol dengan perlakuan jenis pengepresan dan penambahan kacang hijau. Sedangkan untuk kesimpulan secara khusus yaitu:

- a. Pada pengujian warna, jenis pengepresan dan penambahan kacang hijau tidak berpengaruh terhadap warna beras analog, sedangkan pada warna nasi analog penambahan kacang hijau berpengaruh nyata. Pada pengujian organoleptik, perlakuan jenis pengepresan terhadap beras dan nasi analog tanpa kacang hijau dan penambahan kacang hijau dapat diterima secara menyeluruh.
- b. Produk terbaik adalah nasi analog dari tepung oyek dan kacang hijau dengan perlakuan metode pengepresan tradisional berdasarkan aroma, warna, tekstur dan rasa, dengan komposisi kimia beras analog tersebut yaitu kadar air 8,96% (*wet basis*), kadar abu 1,23%, protein 6,53%, lemak 1,09%, dan karbohidrat 81,38% (*by difference*).

### B. Saran

Penelitian ini belum sempurna karena kurang diketahui berapa besarnya tekanan dan lamanya waktu pengepresan serta standar kadar air setelah pengepresan, sehingga perlu dilakukan penelitian lanjutan.