

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Penambahan berbagai konsentrasi fortifikan magnesium dan kromium pada proses pembuatan beras *parboiled* terfortifikasi mempengaruhi densitas, *lightness*, *color value*, *cooking time*, *alkalie spreading value* dan *hardness* dari beras *parboiled* yang dihasilkan, tetapi tidak mempengaruhi ukuran, bentuk, *elongation*, kadar air, kadar pati dan kadar amilosa dari beras yang dihasilkan.
2. Nasi beras *parboiled* yang difortifikasi magnesium dan kromium yang paling disukai adalah nasi beras *parboiled* dengan perlakuan penambahan fortifikan sebesar 0,3 g/l magnesium dan 0,8 mg/l kromium; 0,3 g/l magnesium dan 1,2 mg/l kromium; 0,6 g/l magnesium dan 0,4 mg/l kromium; 0,6 g/l magnesium dan 0,8 mg/l kromium. Nasi beras *parboiled* terfortifikasi yang paling disukai panelis memiliki ukuran panjang $0,83 \pm 0,03$ cm, lebar $0,28 \pm 0,05$ cm dan nisbah $2,90 \pm 0,06$ cm, densitas sebesar $0,81 \pm 0,02$ g/ml, *lightness* sebesar $44,09 \pm 2,46$, *color value* sebesar $15,10 \pm 0,44$, *cooking time* selama $27,67 \pm 4,57$ menit, *elongation* sebesar $1,18 \pm 0,03$, *alkalie spreading value* sebesar $4,58 \pm 0,95$, *hardness* sebesar $1930,62 \pm 903,71$ g, kadar air sebesar $13,77 \pm 0,85$ %, kadar pati sebesar $45,09 \pm 1,46$ %, kadar amilosa sebesar $19,44 \pm 1,00$ %.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang didapatkan dari penelitian fortifikasi beras *parboiled* dengan suplemen magnesium dan kromium. Untuk dapat menentukan beras *parboiled* terfortifikasi magnesium dan kromium terbaik, sebaiknya dilakukan pengujian indeks glikemik terhadap nasi yang dihasilkan. Selain itu, untuk mengetahui sifat fungsionalnya terhadap gula darah, tekanan darah, kolesterol HDL dan LDL serta trigliserida plasma perlu dilakukan penelitian lebih lanjut menggunakan hewan percobaan seperti tikus.