

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Kesimpulan umum

Beras analog dapat dibuat dari tepung oyek dengan berbagai jenis varietas ubi kayu yaitu varietas ketan, varietas meni, dan varietas rengganis dengan penambahan kacang hijau.

2. Kesimpulan khusus

- a) Varietas ubi kayu bahan dasar beras analog oyek tanpa dan dengan penambahan kacang hijau mempengaruhi sifat kimia kadar abu, kadar protein, kadar pati dan serat kasar, namun tidak berpengaruh pada kadar air, kadar lemak dan gula total.
- b) Pada pengujian organoleptik, masing-masing varietas ubi kayu terhadap beras dan nasi analog tanpa dan dengan penambahan kacang hijau dapat diterima secara menyeluruh.
- c) Pada pengujian fisik, jenis varietas ubi kayu berpengaruh nyata terhadap warna beras analog. Produk yang terbaik adalah beras dan nasi analog dari tepung oyek dan kacang hijau menggunakan varietas ubi kayu ketan, dengan komponen kimia bahan dasar pada varietas ubi kayu ketan adalah kadar air 59,88%, kadar protein 4,62%, kadar lemak 1,98%, kadar abu 1,91%, gula total 5,41%, serat kasar 1,58%, pati 46,84%.

B. Saran

Pada penelitian ini diketahui bahwa perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai warna beras analog oyek maupun beras analog oyek kacang hijau dari varietas ubi kayu selain varietas ketan, karena memiliki warna yang lebih gelap dan kurang disukai oleh masyarakat.