

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

#### 1. Kesimpulan Umum

Perkecambahan meningkatkan kesukaan panelis pada beras pratanak baik beras Ciherang dan beras merah.

#### 2. Kesimpulan Khusus

- a. Penggunaan kombinasi varietas gabah dan perkecambahan mempengaruhi kadar air, amilosa, pati, *redness*, *yellowness*, *water uptake ratio*, *cooking time*, warna, rasa, tekstur, keseluruhan namun tidak mempengaruhi *alkali spreading value*, *elongasi*, *solid loss*. Perlakuan perkecambahan pada varietas gabah merah meningkatkan tingkat kesukaan baik yang disosoh maupun hanya digiling (cokelat), sedangkan pada varietas gabah Ciherang sosoh dan digiling (cokelat) sama diterima (netral sampai disukai) dengan kontrol (tanpa perkecambahan dan tanpa pratanak).
- b. Nasi beras pratanak yang disukai oleh panelis adalah beras merah berkecambah pratanak cokelat. Beras merah berkecambah pratanak (cokelat) memiliki nilai amilosa 20,85(%db), kadar air 14,40(%w/b), gula total 0,19 (%db), pati 48,78(%wb), nilai *lightness* 37,79, nilai *redness* 7,90, nilai *yellowness* 4,10, nilai *alkali spreading value* 3, dengan *cooking time* 40,67 (menit), nilai *water uptake ratio* 2,43 (%), *elongasi* 1,33 (%) dan nilai *solid loss* 0,92 (%) serta tingkat kesukaan panelis secara keseluruhan disukai panelis.

## **B. Saran**

Secara keseluruhan beras pratanak dengan varietas gabah dan Perkecambahan dapat diterima atau disukai oleh panelis. Namun pada tingkat kesukaan dengan atribut rasa sepoi dan aroma sekam sehingga perlu dilakukan penelitian selanjutnya mengenai penambahan ekstrak pandan atau herbal untuk meningkatkan tingkat kesukaan dan kandungan kimia pada beras pratanak dengan varietas gabah dan Perkecambahan.