

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Secara umum dapat disimpulkan bahwa bubur beras instan yang mempunyai sifat fisik dan kimia terbaik adalah perlakuan lama pendinginan 36 jam dengan tekanan pengeringan 1,5 atm dengan karakteristik kalori 4553,42 kalori/g (bk), kadar pati resisten 15,59% (bk), indeks penyerapan air (IPA) 749,01% (bk) dan indeks kelarutan air (IKA) 7,51 % (bk).

Kesimpulan khusus dari penelitian ini adalah:

1. Variasi lama pendinginan dan tekanan pengeringan berpengaruh nyata terhadap sifat fisik (indeks penyerapan air, indeks kelarutan air, viskositas, warna), kadar air dan pati resisten tetapi tidak berpengaruh nyata pada kadar pati, amilosa dan nilai kalori.
2. Bubur beras instan yang mempunyai sifat fisik dan kimia terbaik adalah perlakuan lama pendinginan 36 jam dengan tekanan pengeringan 1,5 atm.

B. Saran

Dilakukan uji organoleptik untuk mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap produk bubur beras instan dan penentuan nilai indeks glikemik bubur beras instan.