

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Kesimpulan Umum

Beras aruk dengan variasi jenis umbi dan lama perendaman memiliki tekstur yang kurang baik dan warna yang telah memenuhi syarat dan disukai oleh panelis.

2. Kesimpulan Khusus

- a. Variasi jenis umbi (singkong, ubi jalar, dan umbi garut) dan lama perendaman beras aruk berpengaruh nyata terhadap sifat fisik (warna dan tekstur) serta tingkat kesukaan beras aruk.
- b. Beras aruk jenis umbi garut dengan lama perendaman 3 hari merupakan beras aruk yang paling disukai panelis yang memiliki sifat kimia kadar air 13,20% (bb), kadar abu 0,23% (bk), kadar protein 0,99% (bk), kadar lemak 0,47% (bk) dan karbohidrat 85,08% (bk).

B. Saran

Berdasarkan penelitian diatas disarankan untuk menggunakan umbi garut sebagai bahan baku beras aruk dan dapat mengubah tekstur beras aruk sehingga dapat menyerupai beras padi. Kadar protein yang terdapat dalam beras aruk umbi garut perlu untuk ditingkatkan. Dengan demikian produk beras aruk ini dapat menjadi alternatif pengganti beras padi sehingga dapat diterima oleh konsumen.