

## **V. KESIMPULAN dan SARAN**

### **A. Kesimpulan**

#### 1. Kesimpulan Umum

Beras ungu yang dihasilkan dengan variasi konsentrasi ekstraksi uwi ungu dan waktu perendaman di sukai oleh panelis.

#### 2. Kesimpulan Khusus

- a. Pengaruh variasi konsentrasi ekstrak uwi ungu dan waktu perendaman mempengaruhi sifat fisik (warna), namun pada sifat kimia (tidak berpengaruh nyata pada analisis kadar antosianin, total fenol, aktivitas antioksidan, dan kadar air) dan berpengaruh terhadap penilaian panelis.
- b. Variasi konsentrasi ekstrak uwi ungu dan waktu perendaman yang di sukai panelis adalah 30% dan waktu 30 menit didapatkan Aktivitas antioksidan 2,11%RSA, Kadar fenol total 178,15 mg GAE/g bk, kadar antosianin 7,51 mg/g bk, kadar air 10,20%, kadar abu sebesar 0,34%, kadar protein sebesar 8,29%, kadar lemak sebesar 0,48%, dan kadar karbohidrt sebesar 80,74%.

### **B. Saran**

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait variasi konsentrasi ekstrak uwi ungu dan waktu perendaman dengan menggunakan suhu agar kandungan yang ada pada uwi ungu dapat masuk ke dalam butiran beras dan perlu pengujian Indeks glikemik.