

V. Kesimpulan dan Saran

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Umum
 - a. Penambahan ekstrak temulawak sampai 30 % dengan varietas beras IR 64 dan ciherang menghasilkan nasi kuning yang disukai oleh panelis
2. Khusus
 - a. Konsentrasi temulawak dan varietas beras memberi pengaruh nyata terhadap warna, kadar air, tingkat kesukaan keseluruhan, namun tidak memberi pengaruh pada tekstur dan aktivitas antioksidan nasi kuning.
 - b. Berdasarkan tingkat kesukaan dan aktivitas antioksidan, perlakuan yang terbaik untuk pembuatan nasi kuning temulawak ialah beras IR 64 dengan ekstrak temulawak 10%. Nasi tersebut memiliki kadar air 65,18 %, tekstur 86,23 %, tingkat kesukaan keseluruhan 3,68 , proten 5,34 %, lemak 1,38 %, dan abu 9,49 %

B. Saran

Pada penelitian ini kadar lemak memiliki nilai yang rendah. Untuk itu penelitian selanjutnya disarankan pada produk nasi kuning temulawak menambahkan jumlah volume santan yang dipakai agar didapatkan peningkatan hasil kadar lemak yang lebih tinggi dari penelitian sebelumnya.