

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Secara umum dapat disimpulkan bahwa beras dan nasi analog dapat dibuat dari tepung growol dengan perlakuan lama perendaman ubi kayu 2 hari dan penambahan kacang hijau. Sedangkan kesimpulan khusus adalah:

1. Pada pengujian warna, lama perendaman ubi kayu dan penambahan kacang hijau berpengaruh nyata terhadap warna beras analog. Pada pengujian organoleptik, perlakuan lama perendaman ubi kayu terhadap beras dan nasi analog tanpa dan dengan penambahan kacang hijau dapat diterima secara menyeluruh.
2. Produk yang terpilih adalah beras dan nasi analog dari tepung oyek dan kacang hijau dengan lama perendaman ubi kayu 2 hari dengan komponen kimia beras analog yaitu kadar air 9,63% (*wet basis*).

B. Saran

Pada penelitian ini diketahui bahwa semakin lama perendaman ubi kayu maka bau asam yang dihasilkan semakin kuat. Penambahan kacang hijau pada pembuatan beras analog mengakibatkan warna beras analog menjadi gelap. Perlu adanya penelitian lebih lanjut untuk menguji beras analog perendaman ubi kayu terbaik yaitu perendaman 2 hari terhadap mutu tanak beras analog tepung growol kacang hijau.