

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan tersebut di atas dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Cara penambahan ekstrak pandan dan lama pendinginan dapat meningkatkan tekstur (2179,50 sampai 5142,50 g), *color value* (13,39 sampai 15,70) dan *lightness* (57,40 sampai 61,10), tetapi tidak mempengaruhi ukuran dan bentuk beras *parboiled* terfortifikasi kromium dan magnesium.
2. Cara penambahan ekstrak pandan dan lama pendinginan dapat meningkatkan tekstur (122,50 sampai 448,00 g), *lightness* (65,30 sampai 67,15) dan *color value* (17,64 sampai 20,51), tetapi tidak mempengaruhi ukuran dan bentuk nasi *parboiled* terfortifikasi kromium dan magnesium.
3. Cara penambahan ekstrak pandan dan lama pendinginan dapat menurunkan kadar air (0,75 sampai 0,50% db) dan kadar total fenol (0,80 sampai 1,08 mg GAE/g bk); dapat meningkatkan kadar amilosa (21,00 sampai 28,73% db), kadar pati (31,34 sampai 41,08% db) dan gula reduksi (0,05 sampai 0,11% db) pada beras *parboiled* cokelat terfortifikasi kromium dan magnesium.
4. Cara penambahan ekstrak pandan dan lama pendinginan dapat menurunkan kadar air (0,75 sampai 0,50% db) dan kadar total fenol (0,80 sampai 1,08 mg GAE/g bk); dapat meningkatkan kadar amilosa (21,00 sampai 28,73% db), kadar pati (31,34 sampai 41,08% db) dan gula reduksi (0,05 sampai 0,11% db)

pada beras *parboiled* coklat terfortifikasi kromium dan magnesium.

### **1. SARAN**

Perlu dilakukan penelitian selanjutnya untuk mengetahui lama pendinginan terbaik untuk beras *parboiled* agar dapat mempertahankan kandungan total fenol dengan penambahan ekstrak pandan.