

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. KESIMPULAN

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

1. Perlakuan berbagai suhu perendaman dan konsentrasi ekstrak kayu manis berpengaruh terhadap karakteristik *pasting*, total fenol dan aktivitas antioksidan beras pratanak terfortifikasi kromium dan magnesium.
2. Suhu perendaman dan konsentrasi ekstrak kayu manis berpengaruh terhadap nilai viskositas akhir dimana konsentrasi 5% pada suhu perendaman 70 °C menghasilkan viskositas puncak (562 cP) viskositas trough (576 cP), viskositas *setback* (14 cP) dan viskositas akhir (1591 cP) beras pratanak terfortifikasi
3. Suhu perendaman dan konsentrasi ekstrak kayu manis dapat meningkatkan total fenol sebesar 1566 hingga 2156 (mg GAE/g bk) dan aktivitas antioksidan 14,29 sampai 30,13% beras pratanak terfortifikasi kromium dan magnesium.
1. Suhu perendaman dan konsentrasi ekstrak kayu manis dapat meningkatkan total fenol sebesar 510,84 hingga 1586,6 (mg GAE/g bk) dan aktivitas antioksidan nasi beras pratanak sebesar 16,70 sampai 23,49% beras pratanak terfortifikasi kromium dan magnesium.

### B. SARAN

Perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk mengetahui lama pengukusan atau pemasakan terbaik untuk beras pratanak agar dapat mempertahankan kandungan aktivitas antioksidan dan total fenol dengan penambahan ekstrak kayu manis

