

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

