

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Umum

Secara umum dapat disimpulkan bahwa penambahan pasta uwi ungu pada beras varietas IR 64, Ciherang, dan Rojolele menghasilkan beras ungu yang mempunyai aktivitas antioksidan dan disukai panelis.

2. Khusus

- a. Variasi jenis beras dan konsentrasi pasta uwi ungu pada mempengaruhi karakteristik fisik beras ungu yaitu warna semakin gelap, kemerahan dan kebiruan serta tekstur semakin keras. Konsentrasi pasta uwi ungu mempengaruhi sifat kimia beras ungu mengalami peningkatan pada aktivitas antioksidan, antosianin, dan fenol total
- b. Beras ungu yang mempunyai aktivitas antioksidan tertinggi dan disukai panelis adalah varietas beras Rojolele dengan konsentrasi pasta uwi ungu 30% dengan kadar air 13,14%, aktivitas antioksidan 4,87% RSA, kadar antosianin 5,85 mg/100g bk, fenol total 323,26 mg GAE/g bk), kadar abu 0,37%, kadar protein 9,72%, kadar lemak 0,49%, dan kadar karbohidrat 76,28%.

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait penanganan bahan baku dan perlu adanya penambahan *stabilizer* agar menghasilkan beras ungu dengan aktivitas antioksidan, kadar antosianin dan yang lebih tinggi.