

## 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 (2246,00 sampai 4105,00 g), *color value* (15,15 sampai 17,88) dan *lightness* (60,00 sampai 63,60), tetapi tidak mempengaruhi ukuran dan bentuk serta *bulk density* beras *parboiled* terfortifikasi kromium dan magnesium.
2. Cara penambahan ekstrak pandan dan lama pendinginan dapat menurunkan kadar air (15,70 sampai 13,41% db) dan gula total (0,75 sampai 0,50% db); dapat meningkatkan kadar amilosa (20,98 sampai 23,59% db) dan gula reduksi (0,17 sampai 0,20% db), tetapi tidak mempengaruhi kadar pati dan total fenol beras *parboiled* terfortifikasi kromium dan magnesium.
3. Cara penambahan ekstrak pandan dan lama pendinginan dapat meningkatkan *cooking time* (41 sampai 51 menit); dapat menurunkan *water uptake ratio* (5,43 sampai 4,08%) dan *elongation* (1,92 sampai 1,23 mm), tetapi tidak mempengaruhi *alkalie spreading value* dan *solid loss* beras *parboiled* terfortifikasi kromium dan magnesium.

## **B. SARAN**

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