

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Setelah dilaksanakan penelitian didapatkan hasil yang secara umum dapat disimpulkan bahwa perbedaan variasi penambahan ekstrak daun pandan pada larutan *edible coating* gum arab mempengaruhi tekstur, warna dan tingkat kesukaan beras instan dan nasi beras instan dengan *edible coating* gum arab yang diperkaya ekstrak daun pandan.

Secara khusus dapat disimpulkan bahwa :

1. Penambahan berbagai variasi konsentrasi ekstrak daun pandan mempengaruhi tingkat kecerahan, *redness*, dan *yellowness* pada beras instan dan nasi beras instan yang dihasilkan.
2. Semakin tinggi penambahan ekstrak daun pandan menyebabkan tekstur dan deformasi beras instan yang dihasilkan semakin tinggi sedangkan tekstur dan deformasi nasi beras instan yang dihasilkan semakin turun.
3. Besar penambahan ekstrak daun pandan pada nasi beras instan yang paling disukai panelis sebesar 3%.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian didapatkan besar penambahan konsentrasi ekstrak daun pandan yang paling disukai panelis sebesar 3%. Penelitian ini perlu dikaji lebih lanjut untuk memperbaiki tekstur beras instan dan nasi beras instan yang diperkaya dengan ekstrak daun pandan.