

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

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

1. Perlakuan suhu perendaman dan konsentrasi ekstrak kayu manis berpengaruh nyata terhadap tekstur, warna, kadar air, kadar amilosa, kadar pati dan kadar gula beras dan nasi pratanak terfortifikasi kromium dan magnesium yang dihasilkan. Suhu perendaman dari 60-70 °C dan konsentrasi ekstrak kayu manis dari 0-15% dapat meningkatkan tingkat kekerasan beras dan nasi, *color value* beras dan nasi, kadar amilosa beras, kadar pati nasi, serta kadar gula beras dan nasi tetapi menurunkan nilai *lightness* beras dan nasi, kadar air beras dan nasi, kadar amilosa nasi, dan kadar pati beras.
2. Nasi pratanak terfortifikasi kromium dan magnesium pada perlakuan suhu perendaman 65 °C dengan ekstrak kayu manis 5% menghasilkan nasi yang paling disukai oleh panelis yang memiliki nilai kekerasan 211,95 N, *lightness* 62,99, *color value* 5,25, kadar air 51,89% wb, kadar amilosa 25,42% (db), kadar pati 48,45% (db), dan kadar gula 0,55% (db). Pada perlakuan tersebut menghasilkan beras dengan nilai kekerasan 805,08 N, *lightness* 82,30, *color value* 8,78, kadar air 11,34% (wb), kadar amilosa 23,97% (db), kadar pati 76,34% (db), dan kadar gula 0,69% (db).

B. Saran

Perlu dilakukan pengolahan lanjutan terhadap beras pratanak agar menghasilkan produk baru yang mudah dijangkau dan disukai oleh masyarakat.