

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Perbandingan tepung mocaf, tepung jagung, dan tepung kacang merah berpengaruh terhadap kadar air, densitas kamba, kadar lemak, dan warna (L, a, b, ΔE) namun tidak berpengaruh terhadap kadar abu, kadar protein, kadar serat, daya serap, dan bobot 100 butir.
2. Penambahan glukomanan berpengaruh terhadap kadar air, kadar abu, warna chromamometer (L, a, b, dan, ΔE), namun tidak berpengaruh terhadap kadar protein, kadar lemak, kadar serat, daya serap, dan bobot 100 butir.
3. Beras analog yang mendekati SNI 01-2987-1992 adalah beras yang terbuat dari perbandingan tepung mocaf 30%, tepung jagung 50%, dan tepung kacang merah 20%, dengan penambahan glukomanan 1%, yang memiliki rerata kadar protein 7,58%, kadar lemak 8,92%, kadar air 3,21%, kadar abu 2,61%, kadar karbohidrat 69,08%, dan skor organoleptik keseluruhan 5,85 dan 5,92.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka saran penelitian untuk selanjutnya mencari komposisi yang lebih tepat dalam variasi penambahan tepung glukomanan. Selain mencari komposisi yang lebih tepat formulasi ini diuji menggunakan proses ekstruksi agar lebih variasi dan pengaruh dalam penggunaan metode pembuatan.