

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

Bedasarkan data hasil pembahasan yang didapatkan dalam penelitian ini dapat ditarik beberapa Kesimpulan yaitu :

1. Variasi jenis perekat (CMC, xanthan gum, dan kombinasi CMC–xanthan gum), konsentrasi perekat (1%; 1,5%; dan 2%), serta interaksi keduanya memberikan pengaruh yang berbeda terhadap karakteristik beras analog Talas Belitung dan kacang merah. Pengaruh sangat nyata diperoleh pada parameter daya rehidrasi dan kadar lemak, sedangkan pada parameter kadar karbohidrat, kadar air, kadar abu, kadar protein, dan waktu rehidrasi tidak memberikan pengaruh yang nyata.
2. Berdasarkan hasil penelitian, kombinasi perekat CMC dan xanthan gum (A3) dengan konsentrasi 2% (B3) merupakan perlakuan terbaik dalam pembuatan beras analog berbasis tepung Talas Belitung dan kacang merah. Perlakuan ini menghasilkan tingkat kesukaan panelis yang paling tinggi secara keseluruhan, terutama pada parameter tekstur ($5,14 \pm 0,02$) dan rasa ($4,82 \pm 0,08$), serta memiliki nilai penerimaan yang baik pada parameter kenampakan, warna, dan aroma. Oleh karena itu, penggunaan kombinasi CMC dan xanthan gum sebesar 2% direkomendasikan sebagai formulasi terbaik karena mampu menghasilkan beras analog dengan karakteristik sensoris yang paling disukai panelis.

B. Saran

Penelitian selanjutnya disarankan untuk mengembangkan formulasi beras analog dengan mengevaluasi penggunaan berbagai jenis dan konsentrasi hidrokoloid, seperti CMC, xanthan gum, gum arab, maupun karagenan, guna memperoleh karakteristik fisik, kimia, dan sensoris yang lebih optimal. Selain itu, perlu dilakukan analisis lanjutan terhadap karakteristik fungsional dan mutu penyimpanan, seperti indeks glikemik, kadar serat pangan, daya cerna pati, aktivitas air (*water activity*), umur simpan, serta kualitas mikrobiologis untuk mendukung pengembangan produk sebagai pangan fungsional. Pengujian pada skala produksi yang lebih besar serta uji penerimaan konsumen dengan jumlah panelis yang lebih banyak juga perlu dilakukan agar diperoleh formulasi beras analog yang memiliki mutu konsisten, layak dikembangkan secara industri, dan lebih diterima oleh masyarakat.