

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Penambahan bubuk angkak berpengaruh nyata terhadap kadar air, aktivitas antioksidan, kadar pati, daya serap air, daya kembang, warna ($^{\circ}Hue$), uji organoleptik (warna dan rasa), tetapi tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap daya putus, uji organoleptik (aroma dan tekstur) bihun yang dihasilkan.
2. Bihun dengan penambahan bubuk angkak sebanyak 3% merupakan produk terbaik berdasarkan uji organoleptik, karena telah memberikan perbedaan warna yang jelas terhadap bihun. Selain itu dapat meminimalkan penggunaan bubuk angkak dengan rata-rata nilai organoleptik bihun kering, yaitu warna 4,40 (kearah sangat suka), Aroma 3,27 (biasa), tekstur 3,63 (kearah suka). Sedangkan rata-rata nilai organoleptik bihun siap konsumsi, yaitu warna 4,60 (kearah sangat suka), rasa 3,63 (kearah suka), aroma 3,77 (kearah suka), dan tekstur 3,67 (kearah suka). Karakteristik kimia dan fisik bihun yang dihasilkan dengan penambahan bubuk angkak 3%, yaitu kadar air 11,06%, aktivitas antioksidan 8,87%, kadar pati 85,91%, $^{\circ}Hue$ bihun kering 27,71 (red), $^{\circ}Hue$ bihun siap konsumsi 29,20 (red), daya serap air 53,07%, daya putus 8,67%, daya kembang 71,43%.

5.2 Saran

1. Pada saat fermentasi angkak, kadar air substrat beras dan ruang inkubasi lebih dikontrol agar fermentasi angkak lebih optimal.
2. Supaya diperoleh ukuran dan bentuk bihun yang sesuai dengan bihun komersil di pasaran, sebaiknya menggunakan alat ekstruder pencetak bihun.