

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan dapat diambil beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Hasil analisis pembuatan beras analog talas dengan penambahan tepung kedelai dengan mocaf memiliki pengaruh terhadap karakteristik kimia (Kadar pati, Kadar amilosa, Kadar amilopektin, Kadar protein, Kadar lemak, Serat pangan, Nilai energi, Kadar abu, Kadar karbohidrat, Kadar air), karakteristik fisik (Uji kekerasan, Ukuran dan bentuk, Bobot seribu butir) dan Uji Organoleptik (warna, rasa, dan tekstur). Namun penambahan tepung kedelai dengan mocaf tidak berpengaruh untuk uji kesukaan terhadap aroma.
2. Formulasi beras analog yang paling tepat berbahan dasar talas dari Kabupaten Kepulauan Mentawai dengan campuran tepung kacang kedelai dan mocaf berdasarkan metode eksponensial didapatkan pada formulasi C yaitu 50% talas, 30% tepung kedelai, dan 20% mocaf.
3. Karakteristik kimia beras analog yaitu kadar pati 37,72%, kadar amilosa 14,88%, kadar amilopektin 22,84%, kadar protein 14,09%, kadar lemak 10,64%, serat pangan 22,70%, nilai energi 407,63 kkal, kadar abu 2,92%, kadar karbohidrat 63,87%, kadar air 8,48%. Karakteristik fisik beras analog terbaik yaitu uji kekerasan $130,36 \text{ N/cm}^2$, ukuran panjang dan bentuk sedang, bobot seribu butir 15,93gr. Uji organoleptik beras analog terbaik yaitu kesukaan terhadap aroma dengan skor 3,45; warna 3,55; rasa 3,85; dan tekstur 3,90.
4. Kelayakan ekonomi dalam produksi pembuatan beras analog memiliki nilai *revenue cost ratio* (R/C) 1,41 yaitu lebih besar dari 1 maka usaha tersebut dikatakan layak secara ekonomi. Analisis BEP (*break even point*) terhadap volume produksi memiliki jumlah titik balik modal penjualan beras analog berada pada penjualan 12.502 kg per tahunnya. Sedangkan untuk BEP (*break even point*) terhadap harga produksi memiliki modal penjualan berada pada penerimaan Rp. 28.414 per kg.

B. Saran

Berdasarkan penelitian beras analog berbahan dasar talas dengan campuran tepung kedelai dengan mocaf diketahui kadar serat pangan cukup tinggi yaitu 22,70% dan kadar lemak yang tinggi juga 10,64%. Pada penelitian selanjutnya perlu dilakukan pembuatan beras analog talas dengan kombinasi bahan baku untuk mempertahankan tinggi serat pangan namun menurunkan kadar lemak agar bisa digunakan sebagai beras diet yang rendah lemak.

