

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Dari hasil pengujian daya cerna pati pada tepung modifikasi pati resisten tipe III didapatkan hasil masing-masingnya yaitu pada tepung beras hitam 53,59%, tepung beras merah 58,43%, tepung beras non pulen 60,60%, dan tepung beras pulen 65,19%. Kemudian pada pengujian kadar pati resisten pada tepung modifikasi pati resisten tipe III didapatkan hasil masing-masingnya yaitu pada tepung beras hitam 36,59%, tepung beras merah 35,20%, tepung beras non pulen 31,92%, dan tepung beras pulen 27,48%. Serta pada pengujian kadar amilosa pada tepung modifikasi pati resisten tipe III didapatkan hasil masing-masingnya yaitu pada tepung beras hitam 18,58%, tepung beras merah 22,34%, tepung beras non pulen 30,79%, dan tepung beras pulen 19,76%.
2. Pati resisten yang terdapat pada tepung beras dapat menurunkan daya cerna pati. Semakin tinggi kandungan pati resisten pada tepung beras, maka kandungan daya cerna semakin menurun. Daya cerna terendah dan kandungan pati resisten tertinggi terdapat pada tepung beras hitam modifikasi pati resisten tipe III. Sehingga tepung beras hitam merupakan tepung beras yang paling cocok untuk dijadikan sebagai pangan fungsional bagi yang melakukan program diet, dibandingkan ketiga jenis tepung beras lainnya.

5.2 Saran

Untuk penelitian selanjutnya penulis menyarankan untuk melakukan penelitian lanjutan terkait pembuatan pangan fungsional untuk orang yang melakukan program dengan menggunakan beras hitam sebagai bahan baku.