

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan bahwa:

1. Pengaruh pencampuran tepung ubi jalar ungu dan tepung sagu dalam pembuatan beras analog secara statistik tidak berbeda nyata terhadap kadar air, kadar abu, indeks penyerapan air, namun berpengaruh nyata terhadap kadar lemak, kadar protein, antioksidan, dan kadar amilosa.
2. Formulasi terbaik yang disukai oleh panelis yaitu formulasi perlakuan A dimana tingkat pencampuran tepung ubi jalar ungu : tepung sagu 45 % : 5 % dengan rata-rata hasil analisis kandungan kimia pada produk terbaik yaitu: kadar air 6,51% kadar abu 1,17 %, kadar lemak 1,11%, kadar protein 3,55%, serat makanan 2,38%, antioksidan 23,43%, kadar amilosa 55,69%, suhu gelatinisasi 70,4 °C.



Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk peneliti selanjutnya agar melakukan pengkajian lebih lanjut terhadap umur simpan serta jenis kemasan yang tepat untuk beras analog ubi kayu.

