

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

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

1. Proses pembuatan beras analog dengan menggunakan mesin *precooking* dan mesin pencetak beras *twin roll* berbahan dasar ubi jalar kuning, kacang pagar dan *mocaf* dapat diformulasikan dengan perbandingan bahan baku 50:20:30, proses *precooking* dilakukan menggunakan suhu 52-57 °C selama 8 menit.
2. Beras analog yang dihasilkan belum sepenuhnya mencapai mutu beras padi baik dari mutu fisik dan kandungan gizi.
3. Kandungan betakaroten beras analog yang dihasilkan adalah 148 µg/100g relatif rendah yang diakibatkan proses pengolahan dengan pemanasan
4. Komponen antioksidan pada beras analog yang bersumber dari ubi jalar kuning adalah betakaroten dimana beras analog memiliki aktivitas antioksidan sebesar 9,88%.

### 5.2 Saran

Beras analog yang dihasilkan pada penelitian ini masih memiliki kelemahan yaitu rendahnya kandungan protein dan betakaroten. Penelitian selanjutnya disarankan untuk lebih memperhatikan faktor proses pengolahan untuk meminimalisir kehilangan kandungan betakaroten dan memperbaiki nilai protein agar mendekati nilai protein beras padi. Sebaiknya dilakukan pengeringan atau penepungan pada kacang pagar untuk meningkatkan kandungan protein beras analog.