

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

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

1. Perbedaan perbandingan serbuk santan dan gula berpengaruh terhadap kadar lemak dan total gula, namun tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, dan kadar karbohidrat.
2. Produk terbaik berdasarkan analisis kimia dan uji pembeda terhadap produk beras rendang instan yaitu pada perlakuan D dengan perbandingan serbuk santan dan gula 20% : 30%. karakteristik kadar air 28,89%, kadar lemak 1,203%, kadar protein 4,40%, kadar abu 0,65%, kadar karbohidrat 64,86%, dan total gula 26,03%, Serta memiliki warna, aroma, rasa dan tekstur yang mirip dengan beras rendang tradisional berdasarkan hasil uji pembeda.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk meneliti lebih lanjut mengenai jumlah penambahan air yang tepat sehingga didapatkan waktu penyajian yang lebih cepat dan tanpa pemanasan manisan.