

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diperoleh dari penelitian ini yaitu:

1. Lama pengukusan memberikan pengaruh terhadap sifat fisik gabah dengan nilai GMD sebesar 3,562; nilai *sphericity* sebesar 0,438; nilai *bulk density* sebesar 0,656 g/cm³ dan nilai massa 1000 biji sebesar 29,546 g.
2. Pengolahan beras pratanak dapat meningkatkan rendemen. Perlakuan setelah dikukus 30 menit adalah 80,860%; perlakuan setelah 20 menit adalah 72,305%; dan tanpa perlakuan yaitu 71,983%
3. Persentase kadar air dapat mempengaruhi mutu fisik beras yang diperoleh dengan lama pengukusan selama 30 menit memiliki kadar air beras 13,358% dengan persentase butir kepala 45,662% butir patah 16,176% butir menir 33,328%, butir kuning 0,054%. Sedangkan lama pengukusan selama 20 menit memiliki nilai kadar air beras 13,656% dengan persentase butir kepala 40,006% butir patah 21,804%, butir menir 28,505% dan butir kuning 0,125%.
4. Pengujian organoleptik terhadap rasa, aroma dan warna yang dilakukan terhadap responden memperoleh hasil sebagian besar lebih menyukai beras setelah pengukusan 20 menit.
5. Perlakuan pengukusan selama 20 menit dan 30 menit dapat meningkatkan kadar pati sebesar 78,619% dan menurunkan kadar glukosa pada beras berkisar 0,2863-0,5288%.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan :

1. Sebaiknya dilakukan penelitian pengolahan beras pratanak untuk varietas lainnya terutama varietas di Sumatera Barat karena varietas padi di Sumatera Barat cukup banyak.
2. Sebaiknya dilakukan pengujian kimia lainnya pada beras cisokan agar mengetahui nilai gizi pada beras pratanak.