

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut.

1. Lama perendaman gabah berpengaruh nyata terhadap karakteristik beras hitam pratanak seperti kadar air, kadar pati, kadar amilosa dan amilopektin, daya cerna pati, aktivitas antioksidan, indeks glikemik, rasa dan tekstur. Tetapi tidak memberikan pengaruh nyata terhadap karakteristik warna dan aroma.
2. Beras hitam pratanak yang paling disukai berdasarkan analisis organoleptik adalah beras hitam pratanak perlakuan D dengan lama perendaman selama 4 jam dengan nilai rata-rata yaitu: warna 3,86 (suka), aroma 3,91 (suka), rasa 3,91 (suka), dan tekstur 3,81 (suka).

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk peneliti selanjutnya agar melakukan pengkajian lebih lanjut tentang mutu fisik beras hitam pratanak dan perubahan mutu beras hitam pratanak selama penyimpanan, serta perlu dilakukan penelitian untuk mengurangi aroma sekam pada beras hitam pratanak.

