

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

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

1. Lama perendaman berpengaruh nyata terhadap karakteristik beras solok pratanak seperti kadar air, kadar protein, kadar karbohidrat, aktivitas antioksidan, indeks glikemik, dan organoleptik warna. Tetapi tidak memberikan pengaruh nyata terhadap warna fisik, kadar abu, kadar lemak, organoleptik rasa, tekstur serta aroma.
2. Beras solok pratanak yang paling disukai berdasarkan analisis organoleptik adalah perlakuan D dengan lama perendaman selama 3 jam dengan nilai rata-rata yaitu : warna 3,85 (suka), aroma 3,60 (suka) rasa 3,85 (suka) dan tekstur 3,70 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk peneliti selanjutnya agar melakukan pengkajian lebih lanjut tentang mutu fisik beras solok pratanak dan perlu dilakukan penelitian untuk mengurangi aroma sekam serta menghilangkan warna cokelat pada beras solok pratanak tanpa mengurangi atau merusak kandungan gizi yang ada pada beras pratanak.

