

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan pada pengaruh penambahan ampas kelapa terhadap karakteristik beras rendang dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Perbedaan penambahan ampas kelapa berpengaruh nyata pada taraf 5% terhadap organoleptik aroma pada analisis anova dan berpengaruh nyata pada kadar air, kadar lemak, kadar protein, kadar serat kasar, kadar karbohidrat, dan kadar gula total, serta organoleptik warna, rasa, aroma dan tekstur pada analisis uji T.
2. Perlakuan terbaik beras rendang dengan penambahan ampas kelapa yaitu pada perlakuan C (penambahan ampas kelapa 6%) sebagai produk terbaik dengan parameter rata-rata kesukaan panelis terhadap warna 3,72 (suka), aroma 4,28 (suka), rasa 4,24 (suka), dan tekstur 3,60 (suka) dengan hasil analisis kimia kadar air (14,27%), abu (0,80%), lemak (16,78%), protein (7,60%), karbohidrat (60,56%), serat kasar (2,26%), total gula (20,34%), pada analisis profil asam lemak mengandung asam lemak jenuh tertinggi yaitu asam laurat sedangkan asam lemak tak jenuh yaitu asam oleat.
3. Indeks glikemik produk beras rendang dengan penambahan ampas kelapa tergolong kategori IG sedang yaitu 67,5 sedangkan produk beras rendang tanpa penambahan ampas kelapa tergolong kategori IG tinggi yaitu 78,6. Hal ini menunjukkan bahwa adanya penambahan ampas kelapa dapat menurunkan nilai IG suatu produk.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai inovasi terkait pengemasan dan teknik penyimpanan produk beras rendang dikarenakan kandungan lemak yang cukup tinggi sehingga beresiko

mengalami ketengikan yang menyebabkan umur simpan produk beras rendang yang singkat.

