

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan pada pengaruh penambahan tepung kolang-kaling terhadap karakteristik beras rendang dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Penambahan tepung kolang-kaling berpengaruh nyata terhadap kekerasan, kadar air, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, kadar serat pangan, organoleptik rasa, organoleptik tekstur, dan angka lempeng total. Tetapi berpengaruh tidak nyata terhadap kadar abu, kadar serat kasar, organoleptik warna, dan organoleptik aroma.
2. Perlakuan terbaik beras rendang dengan penambahan tepung kolang-kaling yaitu pada perlakuan D (penambahan tepung kolang-kaling 6%) dengan parameter rata-rata kesukaan panelis terhadap warna 3,84 (suka), aroma 3,60 (suka), rasa 3,64 (suka), dan tekstur 3,60 (suka) dengan rata-rata secara keseluruhan 3,67 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan peneliti menyarankan untuk melakukan penentuan umur simpan beras rendang pada suhu ruang dan suhu dingin, disertai dengan pengamatan harian untuk mengetahui perubahan karakteristik dan kualitas beras rendang dan perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai inovasi terkait pengemasan dan teknik penyimpanan produk beras rendang.