

BAB 6 : KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

1. Pengembangan produk beras analog substitusi tepung kulit ubi kayu dilakukan dengan empat perlakuan, terdiri dari F0, F1, F2, dan F3. Perbedaan dari masing-masing perlakuan ialah dengan penambahan tepung kulit ubi kayu.
2. Hasil proksimat dan zat gizi pada produk beras analog untuk serat pangan tertinggi yaitu F3, kadar karbohidrat tertinggi yaitu F0, kadar serat kasar tertinggi yaitu F0, kadar lemak tertinggi yaitu F0 dan terendah yaitu F3, kadar protein tertinggi yaitu F3, kadar abu terendah yaitu F3 dan kadar air terendah yaitu F0.
3. Hasil organoleptik produk beras analog substitusi tepung kulit ubi kayu didapatkan uji hedonik dan mutu hedonik beras analog F3 lebih disukai oleh panelis dengan warna agak terang, aroma sedang, rasa sedang, dan tekstur agak lembut.
4. Formula yang terpilih berdasarkan hasil uji dan kandungan zat gizi ialah F3 dengan penambahan tepung kulit ubi kayu sebanyak 5%.

6.2 Saran

1. Produk beras analog substitusi tepung kulit ubi kayu belum memenuhi kadar air SNI beras analog, sehingga perlu dilakukan uji selanjutnya dengan memerhatikan proses pengolahan dan suhu yang tepat dan menggunakan bahan dasar yang memiliki kadar air lebih sedikit dibanding ubi kayu agar memiliki daya penyimpanan yang lebih lama.

2. Memberikan edukasi kepada masyarakat terkait cara pembuatan beras analog agar dapat diolah dan dikonsumsi secara pribadi.
3. Dibutuhkan penelitian mengenai intervensi langsung terkait dampak indeks glikemik produk beras analog substitusi tepung kulit ubi kayu kepada penderita diabetes melitus.

