

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa:

1. Kombinasi suhu (80°C dan 100°C) dan lama pengukusan (0 menit, 20 menit, dan 40 menit) memberikan efek terhadap mutu beras. Kelas mutu beras kontrol berada pada kelas mutu V kemudian terjadi peningkatan kelas mutu pada beras pratanak dengan suhu 100°C dengan lama pengukusan 40 menit berada pada kelas mutu IV dipengaruhi oleh suhu dan waktu.
2. Kadar amilosa terbaik terdapat pada perlakuan suhu 100°C dan lama pengukusan 40 menit sebesar 58,307 %, sehingga beras aman untuk dikonsumsi bagi penderita diabetes melitus.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, penulis menyarankan:

1. Sebaiknya dilakukan pengujian kimia lainnya pada varietas beras IR 64.
2. Sebaiknya penelitian ini dilakukan menggunakan varietas yang lain dengan kombinasi suhu dan lama pengukusan yang berbeda.

