

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Suhu pengeringan memberi pengaruh terhadap parameter penurunan kadar air, laju pengeringan, rendemen, waktu rehidrasi, densitas kamba, dan porositas. Semakin tinggi suhu pengeringan maka waktu pengeringan yang dibutuhkan semakin singkat yaitu selama 75 menit di suhu 140°C, nilai laju pengeringan semakin besar, nilai rendemen semakin menurun, waktu rehidrasi semakin lama, nilai densitas kamba semakin menurun, dan nilai porositas semakin meningkat namun tidak signifikan. Uji kadar amilosa didapatkan nilai paling rendah pada suhu 140°C yaitu senilai 3,4433%. Pengujian organoleptik terhadap nasi instan didapatkan hasil yaitu kebanyakan dari penulis lebih menyukai nasi instan pada pengeringan suhu 120°C, baik itu dari rasa, aroma, warna dan tekstur.

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan sebagai berikut :

1. Penelitian tentang nasi instan dapat dilakukan dengan menggunakan varietas beras lain, agar dapat terlihat perbedaan hasil dari nasi instan beda varietas.
2. Penelitian selanjutnya dapat melakukan uji kimia dari nasi instan.
3. Menjadikan nasi instan lebih dilirik menjadi alternatif pangan darurat.

