

## V. KESIMPULAN DAN PENUTUP

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan dari hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Penambahan cassiavera mempengaruhi mutu umur simpan beras rendang, dimana umur simpan beras rendang tanpa penambahan cassiavera hanya sampai hari ke 5 layak untuk dikonsumsi, penambahan bubuk cassiavera 1% 8 hari dan bubuk cassiavera 2% 9 hari, penambahan ekstrak cassiavera 0,1% 10 hari dan ekstrak cassiavera 0,2% 11 hari.
2. Penambahan ekstrak cassiavera 0,2% merupakan perlakuan terbaik dengan mutu akhir kadar air (14,07%), kadar abu (1,25%), aw (0,687), pH (5,53), ALB (0,44%), aktivitas antioksidan (21,17%), kadar lemak (2,1%), dan secara organoleptik merupakan produk yang banyak disukai panelis.
3. Titik kritis pada penelitian ini yaitu ketengikan dan tumbuhnya kapang khamir pada beras rendang, dimana bau tengik pada beras rendang merupakan mutu akhir dari beras rendang.

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk penelitian selanjutnya mengaplikasikan ekstrak bubuk cassiavera, dan menerapkan pada bahan pangan baik tradisional maupun modern.