

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan bahwa:

1. Perbedaan varietas beras memberikan pengaruh yang nyata terhadap karakteristik kimia (kadar air dan kadar protein) nasi instan akan tetapi tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap kadar abu nasi instan dan perbedaan varietas beras juga memberikan pengaruh yang nyata terhadap karakteristik fisik warna L, a, b dan waktu rehidrasi nasi instan.
2. Berdasarkan uji organoleptik nasi instan yang paling banyak di sukai oleh panelis berdasarkan warna yaitu pada perlakuan C (beras Kuriak Kusuik) berdasarkan tekstur yaitu pada perlakuan A (beras Batang Piaman) perlakuan B (beras IR 42) dan perlakuan E (beras Sokan), berdasarkan aroma yaitu perlakuan A (beras Batang Piaman), dan berdasarkan rasa yaitu Perlakuan D (beras Anak Daro).

5.2 Saran

1. Disarankan untuk peneliti selanjutnya untuk menggunakan metode pengeringan pada nasi instan yang lebih baik seperti metode *Freeze Drying*.
2. Disarankan untuk peneliti selanjutnya melakukan analisis proksimat terhadap bahan baku terlebih dahulu.