BAB V
KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

1. Metode pemasakan dan penambahan bubuk kedelai dan interaksi keduanya berpengaruh terhadap kadar antosianin pada serbuk beras hitam, uji lanjut menunjukan ada perbedaan antara penambahan bubuk kedelai 10gr sampai 40gr, tidak ada perbedaan antara metode oven dan sangrai kecuali pada perlakuan kontrol.
2. Metode pemasakan dan penambahan bubuk kedelai dan interaksi keduanya berpengaruh terhadap aktivitas antioksidan pada serbuk beras hitam, , uji lanjut menunjukan ada perbedaan antara penambahan bubuk kedelai dan metode pemasakan pada semua sampel kecuali pada metode sangrai penambahan bubuk kedelai 20-40%
3. Metode pemasakan dan penambahan bubuk kedelai dan interaksi keduanya berpengaruh terhadap sifat organoleptik (warna, aroma, rasa kecuali kekentalan) pada serbuk beras hitam nilai sensoris tertinggi terletak pada bubuk kedelai 10 gr dengan metode pemasakan sangrai dengan nilai cita rasa 2,77 (mendekati suka)
4. Perlakuan terbaik serbuk beras hitam berdasarkan uji organoleptik, kadar antosianin dan aktivitas antioksidan terdapat pada penambahan bubuk kedelai 10 gr pada metode pemasakan sangrai. Persyaratan mutu kadar air serbuk beras hitam sudah sesuai BSN-SNI No.4320-1996 yaitu berkisar antara 3% sampai 5%.

B. Saran

1. Disarankan untuk pembuatan serbuk beras hitam yaitu dengan penambahan bubuk kedelai 10 gr dari berat beras hitam 100gr, inovasi produk serbuk beras hitam perlu dikembangkan lebih lanjut sebagai pangan fungsional.
2. Perlu dikembangkan pada penelitian lanjut tentang masa simpan dan kemasan serbuk beras hitam.
3. Perlu adanya inovasi penambahan rasa (*flavor*) pada serbuk serbuk beras hitam agar lebih diminati masyarakat luas dengan serving size 35gr/200ml

http://repository.unimus.ac.id

4. Perlu adanya inovasi produk agar serbuk beras hitam ketika diseduh menjadi minuman tidak cepat mengendap.
5. Perlu dilakukan penelitian lanjut tentang penambahan bubuk kedelai untuk meningkatkan aktivitas antioksidan

http://repository.unimus.ac.id