

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Formulasi penggunaan tepung mocaf dan tepung kacang hijau dalam pembuatan beras analog memengaruhi tekstur beras analog dimana semakin banyak persentase tepung kacang hijau yang digunakan menyebabkan tekstur beras analog semakin keras.
2. Formulasi penggunaan tepung mocaf dan tepung kacang hijau dalam pembuatan beras analog memengaruhi warna beras analog. Semakin banyak persentase tepung kacang hijau yang digunakan menyebabkan intensitas kecerahan beras analog semakin bertambah. Berdasarkan nilai *chroma* Beras analog berbasis tepung mocaf dan tepung kacang hijau memiliki warna mutu kurang baik dengan kisaran analisis warnaa berdasarkan *°hue* kuning – merah.
3. Formulasi penggunaan tepung mocaf dan tepung kacang hijau dalam pembuatan beras analog memengaruhi tingkat kesukaan panelis terhadap nasi dari beras analog. Semakin banyak persentase tepung kacang hijau yang digunakan menyebabkan aroma, rasa dan kenampakan nasi dari beras analog semakin disukai panelis. Sebaliknya semakin banyak persentase tepung mocaf yang digunakan menyebabkan warna dan tekstur nasi dari beras analog semakin disukai.

5.2 Saran

Penelitian ini terbatas pada pengujian beras analog secara fisik dan organoleptik sehingga pada penelitian-penelitian selanjutnya dapat dilakukan uji kimia guna mengetahui kandungan nilai gizi serta sifat fungsional dari beras analog berbasis tepung mocaf dan tepung kacang hijau.