

BAB V

PENUTUP

V.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang didapatkan pada penelitian ini yang berjudul pembuatan beras analog dari tepung umbi gembili dengan fortifikan krokot untuk penderita hipertensi antara lain:

- a. Hasil uji analisis kimia kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar karbohidrat, dan kadar kalium pada beras analog menunjukkan bahwa proporsi penggunaan tepung umbi gembili dan tepung krokot tidak memiliki perbedaan yang signifikan sedangkan pada kadar protein dan serat pangan menunjukkan terdapat perbedaan yang signifikan.
- b. Hasil uji analisis sifat densitas kamba dan daya serap air pada beras analog menunjukkan bahwa proporsi penggunaan tepung umbi gembili dan tepung krokot tidak memiliki perbedaan yang signifikan.
- c. Hasil uji daya terima beras analog dengan uji organoleptik pada 32 panelis tidak menunjukkan adanya perbedaan signifikan terhadap semua parameter (warna, rasa, tekstur, dan aroma).
- d. Formulasi terbaik yang ditetapkan menggunakan metode De Garmo adalah produk F3 berdasarkan nilai kandungan gizi, kadar serat pangan, kadar kalium, sifat fisik, dan sifat organoleptik dengan nilai produktivitas (NP) sebesar 0,50.
- e. Takaran saji beras analog per takaran saji (50 gr) memenuhi energi sebesar 175,09 kkal, protein 4,95 gr, lemak 1,41 gr, karbohidrat 35,63 gr, serat pangan 27,30 gr, dan kalium 0,9 mg.

V.2 Saran

Pada penelitian selanjutnya diharapkan adanya analisis lanjutan berupa analisis indeks glikemik untuk mengetahui kadar glikemik pada makanan pokok sumber karbohidrat seperti beras analog.