

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Rasio beras Payo Kerinci dan air pemasakan berpengaruh nyata terhadap waktu rehidrasi dan organoleptik (penerimaan keseluruhan), serta tidak berbeda nyata terhadap rendemen, kadar air, volume pengembangan, kadar amilosa, dan organoleptik (warna, aroma, rasa dan tekstur) nasi instan beras payo kerinci
2. Perlakuan rasio beras Payo Kerinci dan air pemasakan nasi instan terbaik adalah P4 (500 g : 600 ml) dengan hasil rendemen 91,20%, kadar air 6,90%, waktu rehidrasi 3,29 menit, volume pengembangan 215,66%, kadar amilosa 22,86%, perbandingan jamak warna 3,88 (sama baiknya dari R), aroma 3,48 (sama baiknya dari R), rasa 3,60 (sama baiknya dari R), tekstur 3,36 (sama baiknya dari R), dan penerimaan keseluruhan 3,92 (lebih baik dari R)

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka penulis menyarankan untuk dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai suhu dan lama waktu pengeringan pada proses pembuatan nasi instan dari beras payo kerinci.