

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Suhu pembekuan berpengaruh nyata terhadap nilai waktu rehidrasi, rendemen, kadar air, densitas kamba, namun tidak berpengaruh nyata pada kadar amilosa.
2. Lama pembekuan berpengaruh nyata terhadap nilai waktu rehidrasi, rendemen, kadar air, densitas kamba, namun tidak berpengaruh nyata pada kadar amilosa.
3. Interaksi antara suhu dan lama pembekuan hanya berpengaruh nyata terhadap waktu rehidrasi, dengan karakteristik fisikokimia nasi instan terbaik pada perlakuan suhu pembekuan -20°C selama 24 jam yang menghasilkan waktu rehidrasi 3,21 menit, rendemen (suhu = 96,38%) (lama = 93,34%), kadar air (suhu = 8,10%) (lama = 7,22%), densitas kamba (suhu = 0,51g/ml) (lama = 0,53g/ml), kadar amilosa 33,66%, jamak aroma 3,92 (lebih baik dari R), warna 4,04 (lebih baik dari R), tekstur 3,92 (lebih baik dari R), rasa 3,80 (lebih baik dari R) dan penerimaan keseluruhan 4,04 (lebih baik dari R).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka disarankan dalam proses pembekuan nasi instan dari beras payo kerinci menggunakan suhu -20°C selama 24 jam untuk mendapatkan sifat fisikokimia dengan karakteristik terbaik.