

## **V. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian pengaruh konsentrasi natrium sitrat dan lama pembekuan terhadap karakterisasi fisikokimia beras instan dapat diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil penelitian bahwa natrium sitrat berpengaruh terhadap kadar abu beras instan, semakin tinggi konsentrasi natrium sitrat akan semakin tinggi juga kadar abu yang dihasilkan pada beras instan.
2. Berdasarkan hasil penelitian bahwa lama waktu pembekuan berpengaruh terhadap kadar air beras instan, semakin lama waktu pembekuan maka akan semakin rendah kadar air yang dihasilkan.

### **B. Saran**

Berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan perlu dilakukan analisis lebih lanjut mengenai rasio rehidrasi, uji tekstur dan umur simpan dalam jangka panjang untuk menjaga kualitas karakteristik beras instan yang sesuai dengan keinginan konsumen.