

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan data yang diperoleh dan analisis yang telah dilakukan pada penelitian nasi kuning instan, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Konsentrasi natrium sitrat menurunkan densitas kamba, sedangkan lama perendaman menurunkan waktu rehidrasi nasi kuning instan.
2. Konsentrasi natrium sitrat dan lama perendaman terbukti secara nyata meningkatkan nilai tekstur dan kesukaan nasi kuning instan.
3. Kombinasi perlakuan konsentrasi natrium sitrat dan lama perendaman yang terbaik didapatkan pada konsentrasi 7% selama 2 jam (S3P1) dengan sifat fisikokimia dan sensori yaitu densitas kamba 0,616 g/ml, waktu rehidrasi 348 detik, rasio rehidrasi 2,9%, kadar air 7,41%, warna 4 (kuning), aroma bumbu 3,4 (agak kuat), rasa 3,75 (enak), tekstur 3,35 (agak lunak) dan kesukaan 3,55 (suka), serta profil proksimat nasi kuning instan ini yaitu protein total 4,92%, protein terlarut 0,5%, lemak 2,15%, kadar abu 1,77%, kadar air 7,41%, karbohidrat 83,76% dan energi 374,03 kkal.
4. Pengolahan beras protani menjadi nasi kuning instan menyebabkan penurunan kadar protein total dan kadar air, serta meningkatkan kadar protein terlarut, lemak, abu, karbohidrat dan energi. Perubahan gizi beras protani menjadi nasi kuning instan secara berturut turut yaitu protein total dari 10,88% menjadi 4,92%, protein terlarut dari 0,24% menjadi 0,5%, lemak dari 0,33% menjadi 2,15%, kadar abu dari 0,35% menjadi 1,77%, kadar air dari 11,3% menjadi 7,41%, karbohidrat dari 77,14% menjadi 83,76%, energi dari 355,03 kkal menjadi 374,03 kkal.

B. Saran

Penulis menyarankan beberapa hal untuk penelitian selanjutnya, yaitu:

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait variasi konsentrasi natrium sitrat, suhu dan lama perendaman yang lebih optimal untuk menghasilkan mutu nasi kuning instan yang lebih baik.
2. Perlu dilakukan penelitian terkait teknik penambahan bumbu dan santan, serta pendugaan umur simpan nasi kuning instan.

