

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Perbandingan air dan beras yang tepat untuk menghasilkan beras instan dan penyajian nasi instan adalah perlakuan P1 dengan rasio beras:air terendah (1:2,5)
2. Sifat kadar air, tekstur, daya rehidrasi setiap perlakuan beras instan memiliki karakteristik yang tidak berbeda nyata tetapi warna beras instan (P4-P6) memiliki karakteristik yang berbeda dengan kontrol sehingga tidak direkomendasi.
3. Sifat karakteristik kadar air dan tekstur nasi instan memiliki karakteristik yang tidak berbeda nyata tetapi warna nasi instan setiap perlakuan memiliki karakteristik yang berbeda
4. Perbandingan hasil perlakuan dengan kontrol secara organoleptik nasi instan untuk parameter tekstur pada semua perlakuan panelis menilai mirip dengan kontrol tetapi untuk parameter warna nasi instan Bengawan secara keseluruhan panelis menilai kurang baik dibandingkan kontrol.

5.1. Saran

1. Proses pengeringan menggunakan alat pengering yang lebih baik untuk mempercepat proses produksi dan meningkatkan kualitas produk, misalnya dengan oven pada suhu 100°C waktu 1 jam yang telah diorientasikan.
2. Parameter yang digunakan adalah P1 dengan rasio beras:air terendah untuk meminimalkan bahan dan waktu untuk produksi beras dan nasi instan Bengawan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, M., S.M.K. Hasan, M.S. Mahomud, and M.A. Sayed (2012). Processing and Storage of Instant Cooked Rice. *Bangladesh Research Publications Journal* Vol. 7, 300-305 (2012).
- AOAC. 2005. *Method of Analysis*. Washington: Association of Official Analytical Chemistry. USA: AOAC (979.12; 33.2.06; 973.41).
- Astawan, M. 2004. *Sehat Bersama Aneka Serat Pangan Alami*. Solo: Penerbit Tiga Serangkai.
- da Silva, E.P., H.H. Siqueira, C. Damiani, and E.V. de Barros Vilas Boas. 2016. Effect of Adding Flours from Marolo Fruit (*Annona Crassiflora Mart*) and Jerivá Fruit (*Syagrus Romanzoffiana Cham Glassm*) on the Physicals and Sensory Characteristics of Food Bars. *Food Sci. Technol, Campinas*, ISSN 0101-2061.
- Dewi, M. S. H. 2012. Karakteristik Flake Beras Ketan Hitam dengan Perlakuan Suhu Perebusan dan Suhu Pengeringan. *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya.
- Departemen Pertanian. 2013. *Sasaran produksi padi 2013 menuju surplus beras 10 juta ton*. <http://www.deptan.go.id>. (17 April 2017)
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia, 1992. *Sistem Kesehatan Nasional Second edition*. Jakarta:Gramedia
- Hadrian, S. 1981. *Budidaya tanaman padi di Indonesia*. Jakarta: PT.Sastra Hudaya.
- Hartomo, A.J dan M.C Widiatmoko. 1992. *Emulsi dan Pangan Instan Berlesitin*. Yogyakarta : Andi Offset.

- Haryadi. 2006. *Teknologi Pengolahan Beras*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada,.
- Hidayanto, E. 2008. *Portable Elemental Analysis for Environmental Samples* (Thesis). Japan: Kyoto University.
- Lawless, H. T. and H. Heymann. 2010. *Sensory Evaluation of Food Principles and Practices Second Edition*. New York: Springer.
- Komar, N., B. Susilo, dan N. Komar. 2013. Uji Sifat Fisik dan Sifat Kimia Nasi Instan (IRSOYBEAN) Bersubstitusi Larutan Kedelai (Glycine max). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem* Vol.1 No.3, 213-223 (2013)
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Beras (Teori dan Praktek)*. Ebookpangan.com.<http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Teknologi-Pengolahan-Beras-Teori-dan-praktek.pdf>. (17 April 2017)
- Moehyi, S. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi Dan Jasa Boga*. Jakarta : Bhatara
- Nurmalina. R. 2007. *Model ketersediaan beras yang berkelanjutan untuk mendukung ketahanan pangan nasional*. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor
- Sediaoetama, A.D. 1989. *Ilmu Gizi*. Jakarta: Penerbit Dian Rakyat
- Subarna. 1992. *Pelatihan Singkat Prinsip-prinsip Teknologi Pangan Bagi Food Inspector*. Bogor: IPB.
- Sudarmadji, S., Haryono, B. Suhadi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty: Yogyakarta.
- Wang, Y.J., J. Newton, J. Patindol (2008). Functional Properties as Affected by Laboratory-Scale Parboiling of Rough Rice and Brown Rice. *Journal of Food Science* Vol. 73, Nr. 8 (2008).

Wrolstad, R.E., R.W. Durst, and J. Lee. 2005. Tracking Color and Pigment Changes in Anthocyanin Products. *Trends in Food Science and Technology* 16 (2005) 423-428.

<http://www.brookfieldengineering.com> (10 Mei 2017)