

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan.

Kesimpulan yang diperoleh dari hasil penelitian adalah sebagai berikut:

1. Varietas IR-72 memiliki kadar amilosa lebih tinggi, nilai densitas kamba yang lebih besar, tingkat rehidrasi yang lebih besar, nilai tekstur nasi yang lebih kecil dan rendemen yang lebih besar dibandingkan varietas cisadane.
2. Perendaman Na_2HPO_4 dalam pembuatan beras instant dapat menurunkan nilai densitas kamba, meningkatkan rehidrasi, meningkatkan nilai tekstur nasi dan rendemennya.
3. Interaksi varietas IR-72 dengan konsentrasi Na_2HPO_4 0,2 % merupakan interaksi yang paling baik dan paling disukai dari segi kenampakan, rasa dan warna dengan nilai sebagai berikut: 6,87; 6,40 dan 6,53.
4. Interaksi varietas IR-72 dengan konsentrasi Na_2HPO_4 0 % dan interaksi varietas cisadane dengan konsentrasi Na_2HPO_4 0,4 % memberikan hasil yang kurang disukai.

5.2. Saran

Saran yang dikemukakan untuk penelitian lebih lanjut adalah:

1. Perlu dilakukan penelitian terhadap komposisi kimia dari beras instant.
2. Perlu dilakukan penelitian untuk memperoleh bentuk beras instant yang baik dengan penambahan senyawa kimia tertentu.

DAFTAR PUSTAKA

- Alidawati dan Bambang, K, 1989. Metoda Uji Mutu Beras Dalam Program Pemuliaan Padi dalam Ismunadji, dkk. Padi. vol 2. Balai Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Bogor.
- Anonimous, 1980. Diskripsi Varietas Padi. Balai Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Bogor.
- , 1981. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bharta Karya Aksara. Jakarta.
- , 1988. Produksi Tanaman Padi dan Palawija di Jawa. Biro Pusat Statistik, Jakarta.
- Apriyantono, dkk, 1989. Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan. Pusat Antar Universitas. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- AOAC, 1970. Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist. Washington.
- Araullo, E.V, D.B. Padua and M. Graham, 1976. Rice Postharvest Technology. International Development Research Centre. St Paul, Minnessota.
- Bechtel, D.B dan Pomeranz, Y, 1980. Rice Kernel dalam Pomeranz, Y. Advances in Cereal Science and Technology. vol 3. American Association of Cereal Chemist Incorporated, St Paul. Minnessota.
- Coffman, W.R dan Juliano, B.O, 1987. IRRI, Phillippines dalam Olson, R.A dan Frey, K.J. Nutritional Quality of Cereal Grains. Genetic and Agronomic Improvement. Madison, Wisconsin. USA.

- Damardjati, D.S, 1988. Struktur Kandungan Gizi Beras dalam Ismunadji, M, dkk. Padi. vol 1. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan, Bogor.
- Fessenden , R.J dan Fressenden, J.S, 1989. Kimia Organik diterjemahkan Pudjaatmaka, A.H, 3 th. Erlangga. Jakarta.
- Flynn, C.E dan Ricker, M.O, 1961. Method For Preparing Quick Cooking Rice. New York.
- Hodge, J.E dan Osman, E.M. 1976. Carbohydrates dalam Food Chemistry. Marcel Dekker Inc. New York.
- Juliano, B.O, 1972. The Rice Caryopsis and Its Composition dalam Houston, D.F. Rice Chemistry and Technology. American Association of Cerebral Chemistry Inc, St. Paul. Minnessota.
- Kite, 1971. Starch Phosphates dalam Deman, J.M dan Melnychyn. Symposium: Phosphates in Food Processing. The AVI Publishing Company, Inc. Westport Connecticut.
- Lawrence, G.H.M, 1951. Taxonomy of Vascular Plants. Macmillan Publishing Co, Inc. New York.
- Luh, B.S, 1980. Rice Production and Utilization. The AVI Publishing Company, Inc. Westport Connecticut.
- Manurung, S.O dan Ismunadji, M, 1989. Morfologi dan Fisiologi Padi dalam Ismunadji, M, dkk. Padi. vol 2. Balai Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan, Bogor.
- Meyer, L. H, 1961. Food Chemistry. Reinhold Publishing Corporation, New York.

- Roberts, L.R., 1972. Quick Cooking Rice dalam Houston, D.F. Rice Chemistry and Technology. American Association of Cerebral Chemistry, Inc. St Paul. Minnesota.
- Saunders R.M dan Betschart, A.A, 1979. Rice and Rice Foods dalam Inglett, G.E dan Charalambous, G. Tropical Foods: Chemistry and Nutrition, vol 1. Academic Press. New York.
- Sienko, M.J dan Plane, R.A, 1974. Chemical Principles and Properties. 2nd. Mc Graw Hill, Inc. Tokyo.
- Soewarno, 1985. Penilaian Organoleptik. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sudjana. M.A. 1988. Disain dan Analisis Eksperimen. Tarsito, Bandung.
- Syarief, R.F, F.G. Winarno, Anies Irawati dan Budiartman Setiowihardjo. 1987. Studi Rekapangan Beras Instant dalam Lanjuran (proceedings) Seminar Rekapangan I. PAU Pangan dan Gizi. UGM, Yogyakarta.
- Waver, J.R.V, 1971. Chemistry of Phosphates and Condensed Phosphates dalam Deman, J.M dan Melnychyn. Symposium: Phosphates in Food Processing. The AVI Publishing Company, Inc. Westport Connecticut.
- Winarno, F.G. 1986. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia, Jakarta.

