

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai pengaruh lama perendaman gabah terhadap karakteristik beras pratanak, dapat disimpulkan bahwa:

1. Lama perendaman gabah pada proses pembuatan beras pratanak berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik yang meliputi warna, aroma, tekstur, rasa, kadar air, tingkat kepatahan, dan kilap warna beras. Perlakuan perendaman selama 4 sampai 5 jam merupakan perlakuan terbaik karena menghasilkan tingkat kesukaan panelis tertinggi terhadap warna, aroma, tekstur, dan rasa nasi. Sementara itu, perendaman selama 5 jam menghasilkan tingkat kepatahan beras paling rendah (10%), sehingga memberikan mutu fisik terbaik. Dengan demikian, lama perendaman merupakan faktor penting dalam menentukan kualitas beras pratanak, baik dari aspek sensorik maupun fisiknya.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian mengenai pengaruh lama perendaman gabah terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik beras pratanak, maka dapat diberikan beberapa saran sebagai berikut:

1. Bagi pelaku usaha maupun masyarakat yang ingin memproduksi beras pratanak, disarankan menggunakan lama perendaman gabah selama 4 jam, karena perlakuan tersebut menghasilkan tingkat kesukaan panelis yang paling tinggi terhadap warna, aroma, tekstur, dan rasa nasi dari beras pratanak.

2. Apabila tujuan utama pengolahan adalah memperoleh beras dengan tingkat kepatahan yang lebih rendah selama proses penggilingan, maka lama perendaman 5 jam dapat dipertimbangkan karena menghasilkan persentase beras patah yang paling rendah.
3. Penelitian selanjutnya disarankan mengkaji pengaruh kombinasi lama perendaman dengan faktor lain, seperti suhu perendaman, lama pengukusan, metode pengeringan, maupun penggunaan varietas padi yang berbeda untuk memperoleh kondisi proses pratanak yang lebih optimal.
4. Penelitian berikutnya juga disarankan melakukan analisis yang lebih lengkap, seperti pengukuran indeks glikemik secara langsung, kandungan amilosa, protein, serta karakteristik tekstur menggunakan alat ukur (Texture Analyzer), sehingga dapat memberikan informasi yang lebih komprehensif mengenai mutu beras pratanak.
5. Perlu dilakukan penelitian mengenai daya simpan, stabilitas mutu selama penyimpanan, serta tingkat penerimaan konsumen dalam skala yang lebih luas agar hasil penelitian dapat diterapkan sebagai dasar pengembangan produk beras pratanak yang bernilai komersial.