

BAB 7

PENUTUP

7.1 Kesimpulan

- 1) Penambahan tepung kedelai pada beras tiruan berbahan baku tepung komposit berpengaruh secara signifikan ($p < 0,05$) pada uji mutu fisik warna.
- 2) Penambahan tepung kedelai pada beras tiruan berbahan baku tepung komposit tidak berpengaruh secara signifikan ($p > 0,05$) pada uji mutu fisik daya rehidrasi
- 3) Penambahan tepung kedelai pada beras tiruan berbahan baku tepung komposit tidak berpengaruh secara signifikan ($p > 0,05$) terhadap uji mutu fisik volume pengembangan.
- 4) Penambahan tepung kedelai pada beras tiruan berbahan baku tepung komposit tidak berpengaruh secara signifikan ($p > 0,05$) pada uji mutu fisik *cooking time*.

7.2 Saran

- 1) Perlu adanya standar pengukuran kematangan beras tiruan pada pengujian *cooking time* agar data yang didapat tidak subjektif.
- 2) Perlu penelitian lebih lanjut untuk *cooking method* pada beras tiruan berbahan baku tepung komposit (tepung beras, gadung dan kedelai) agar didapatkan hasil yang sesuai dengan keinginan.