

BAB 7

PENUTUP

7.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan mengenai kadar pati resisten dan kadar isoflavon dapat disimpulkan

1. Beras Tiruan dengan komposisi 100% tepung gadung dan tepung beras memiliki kadar pati resisten sebesar 2,99 g/100g dan beras tiruan dengan komposisi 60% tepung gadung dan tepung beras (60%:40% dalam komposisi berat) dengan penambahan tepung kedelai sebesar 40% memiliki kadar pati resisten sebesar 3,93 g/100g. Dilihat dari tipe pati resistennya, pati resisten yang dimiliki kedua beras tiruan ini merupakan pati resisten tipe 3.
2. Beras tiruan instan dengan komposisi 100 % tepung gadung dan tepung beras dengan tanpa penambahan tepung kedelai tidak memiliki kadar isoflavon. Sementara beras tiruan instan dengan komposisi 60% tepung gadung dan tepung beras (60%:40% dalam komposisi berat) dengan penambahan tepung kedelai sebesar 40% memiliki kadar isoflavon sebesar 105,15 mg/100g.
3. Beras tiruan dengan komposisi 60% tepung gadung dan tepung beras (60%:40% dalam komposisi berat) dengan penambahan tepung kedelai sebesar 40% merupakan beras tiruan yang memiliki manfaat lebih karena memiliki kadar pati resisten sebesar 3,93g/100 gram dan memiliki isoflavon dengan kadar 105,15 mg/100 gram.

4. Kedua beras tiruan ini termasuk makanan fungsional modern karena proses pengolahannya dibuat khusus menggunakan resep-resep baru dan ditujukan khusus untuk salah satu makanan alternatif bagi penderita diabetes mellitus.

7.2. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengaruh konsumsi beras tiruan ini untuk dapat lebih menjelaskan efek baik yang dapat diperoleh bagi penderita penyakit diabetes mellitus.
2. Diperlukan jumlah sampel yang lebih banyak untuk dapat menguji perbedaan 2 perlakuan secara statistik.

