**V KESIMPULAN DAN SARAN**

Bab ini akan menguraikan mengenai : (1) Kesimpulan dan (2) Saran

**5.1. Kesimpulan**

 Berdasarkan hasil penelitian, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Berdasarkan hasil penelitian pendahuluan diperoleh varietas beras organik yang terbaik digunakan dalam pembuatan nasi instan merah adalah beras merah organik Olen dengan jenis air rendaman digunakan kembali dalam proses pemasakan (Tidak Dibuang).
2. Varietas beras merah berpengaruh nyata terhadap respon fisik volume pengembangan, waktu rehidrasi, respon organoleptik atribut warna, aroma, rasa, dan tekstur, respon kimia kadar air dan kadar pati.
3. Metode pemasakan bertekanan berpengaruh terhadap respon organoleptik warna, aroma dan rasa, dan respon kimia kadar pati.
4. Interaksi perlakuan varietas beras merah dan metode pemasakan bertekanan berpengaruh terhadap respon organoleptik aroma, rasa, dan tekstur.
5. Berdasarkan respon-respon yang dilakukan pada perlakuan utama yang terpilih a1b1 (Varietas beras merah *Inpari* 24 anorganik menggunakan metode pemasakan *Rice Cooker*) dengan waktu rehidrasi 5 menit 18 detik, volume pengembangan memiliki rata-rata pengembangan 1,48 kali dari volume asal beras awal, kadar air dengan rata-rata 5,64%, kadar pati 78,70%, kadar protein 6,73%, kadar lemak 2,45% dan serat pangan 6,74%

**5.2. Saran**

Berdasarkan hasil evaluasi terhadap penelitian yang dilakukan , saran-saran yang dapat disampaikan adalah :

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut lagi agar pada nasi instan merah bisa dibuat dengan tambahan rasa (dengan bumbu-bumbu) agar banyak diminati oleh konsumennya.
2. Perlu dilakukan diversifikasi produk olahan beras merah untuk dijadikan produk bubur instan, roti dan lain-lain, karena terbukti beras merah bisa mengandung protein yang tinggi dan rendah lemak yang cocok untuk diet yang dapat menimbulkan rasa lebih cepat kenyang, menurunkan kadar gula darah (baik untuk penderita diabetes), meningkatkan daya tahan tubuh terhadap penyakit dan lain-lain.