**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 merah yang terbaik digunakan dalam pembuatan nasi instan merah adalah *inpari 24* sedangkan waktu perendamanan Na2HPO4 yang terpilih adalah 60 menit.
2. Konsentrasi Na2HPO4 berpengaruh nyata terhadap volume pengembangan, *cooking Time* dan respon organoleptik pada warna serta tekstur.
3. Perlakuan derajat sosoh berpengaruh terhadap respon organoleptik pada warna serta tektur.
4. Interaksi perlakuan derajat sosoh dan konsentrasi Na2HPO4 berpengaruh terhadap respon organoleptik pada warna serta tektur.
5. Berdasarkan respon-respon yang dilakukan pada perlakuan utama yang terpilih v1p3 (derajat sosoh 40% dan 0,5% Na2HPO4 ) dengan *cooking time* 10.72 menit dan volume pengembangan memiliki rata-rata pengembangan sebesar 1.47 kali dari volume asal beras awal.
6. Analisis aktivitas antioksidan memiliki intensitas lemah karena IC50 bernilai >150 μ/mL dan analisis kadar residu fosfat sebesar 99,7109 mg/kg yang menunjukan bahwa residu fosfat masih dalam batas aman karena fosfat tidak boleh dikonsumsi lebih dari 2000 mg/kg.

**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 agar lebih banyak peminat konsumennya.
2. Perlu dilakukan analisis lebih lanjut untuk mengetahui batas harian konsumsi nasi instan merah.
3. Perlu dilakukan diversifikasi produk olahan beras merah untuk dijadikan produk roti, bubur instan dan lain-lain, karena terbukti beras merah bisa mengandung protein yang tinggi dan rendah lemah yang cocok untuk diet yang menimbulkan rasa lebih cepat kenyang, menurunkan kadar gula darah (baik untuk penderita diabetes), meningkatkan daya tahan tubuh terhadap penyakit dll).