

BAB VI. KESIMPULAN DAN SARAN

VI.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang sudah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa:

1. Teknologi ekstruder, sferoniser, dan *coater* dapat digunakan untuk menghasilkan sediaan pelet beras nasi uduk instan.
2. Perbandingan komposisi bahan yang menghasilkan pelet beras nasi uduk instan yang optimum dengan parameter karakteristik fisik organoleptik, kadar air (susut pengeringan) ($6,923 \pm 0,190$), laju alir ($8,475 \pm 0,014$), sudut istirahat ($25,342 \pm 0,627$), distribusi ukuran partikel (IQCS $-0,444 \pm 0,013$), dan waktu memasak (12 menit) adalah formula 3 dengan komponen tepung porang 70%, tepung kelapa 25%, dan bahan pengikat GMS 5%.
3. Variasi konsentrasi peningkatan bobot penyalutan (2%, 3%, dan 4%) dengan polimer HPMC (Opadry[®]) hanya berpengaruh signifikan secara statistik *One Way ANOVA* ($p.\text{Sig} < 0,05$) terhadap laju alir. Namun, adanya penyalutan berpengaruh signifikan secara statistik *Paired Sample T* ($p.\text{Sig} < 0,05$) pada kadar air (susut pengeringan), laju alir, dan sudut istirahat sediaan pelet beras nasi uduk instan.

VI.2. Saran

Saran untuk penelitian berikutnya perlu dilakukan:

1. Modifikasi plat friksi sferoniser guna menghasilkan bentuk beras porang yang mirip dengan beras padi.
2. Formulasi beras porang menggunakan bahan tambahan lain dan formulasi bumbu instan nasi uduk.
3. Uji morfologi partikel sediaan menggunakan instrumen seperti SEM, PSA, dan lainnya.
4. Uji hedonik terhadap sediaan yang telah dibumbui dan uji stabilitas sediaan.
5. Uji aktivitas sediaan dengan kombinasi tepung porang (*Amorphophallus oncophyllus* L.) dan tepung kelapa (*Cocos nucifera* L.) sebagai antiobesitas dan/atau antidiabetes.