

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa:

1. Terdapat perbedaan antara kadar gula pereduksi pada nasi putih dan nasi merah, kadar gula pereduksi pada nasi putih lebih tinggi dibandingkan dengan kadar gula pereduksi pada nasi merah.
2. Terdapat perbedaan yang signifikan antara kadar gula pereduksi pada nasi berdasarkan metode pengolahan yang digunakan. Metode pengolahan dengan menggunakan *rice cooker* rendah gula memiliki kadar gula pereduksi lebih rendah dibandingkan *rice cooker* biasa dan metode tradisional. Hal ini menunjukkan bahwa metode pengolahan berpengaruh langsung terhadap kandungan gula pada nasi yang dihasilkan.

#### **5.2 Saran**

Pada penelitian selanjutnya penulis menyarankan untuk menganalisis kadar gula pereduksi pada beras dengan variasi harga yang berbeda dari mulai yang termurah sampai yang paling mahal untuk mengetahui perbedaan kadar gula pereduksi yang terkandung di dalamnya.