

## **BAB VI. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **6.1. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa :

- 1) Pada proses pembuatan pelet beras nasi kuning instan metode ekstrusi-sferonisasi dan coater dapat digunakan untuk menghasilkan produk.
- 2) Berdasarkan hasil optimasi didapatkan formula terbaik untuk pembuatan beras nasi kuning instan yaitu tepung porang 70%, pati sagu 25% dan GMS 5%.
- 3) Pada pembuatan pelet beras nasi kuning instan, penyalutan dibagi menjadi 2 tahap yaitu subcoating dengan menggunakan ekstrak kunyit sebagai pewarna lalu topcoating dengan menggunakan opadry. Berdasarkan hasil evaluasi konsentrasi ekstrak kunyit 2% dan opadry 3% memberikan hasil yang paling baik.

### **6.2. Saran**

- 1) Perlu dilakukan lagi adanya penelitian lebih lanjut mengenai aktivitas, nilai indeks glikemik dan kandungan yang terdapat didalam pelet beras nasi kuning instan.
- 2) Perlu dilakukan uji stabilitas dan uji hedonik terhadap sediaan pelet beras nasi kuning instan setelah proses penyalutan.
- 3) Perlu dilakukan uji ukuran partikel seperti SEM, PSA dan yang lainnya untuk mengetahui morfologi sediaan tersebut.
- 4) Perlu dilakukan pengujian penambahan bobot.
- 5) Perlu dilakukan modifikasi plat friksi sferonizer guna menghasilkan beras porang yang memiliki bentuk seperti beras padi.