

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diperoleh dalam penelitian ini adalah :

1. Perbedaan varietas beras berpengaruh sangat nyata terhadap persentase keutuhan bihun, warna bihun, kadar air dan kadar amilosa tepung beras. Perbedaan penambahan jus wortel berpengaruh sangat nyata terhadap persentase keutuhan bihun, warna bihun, kadar air bihun dan berpengaruh nyata pada kadar abu bihun. Interaksi antara perbedaan varietas dan penambahan jus wortel berpengaruh sangat nyata terhadap persentase keutuhan, warna bihun dan kadar air bihun.
2. Uji hedonik bihun menunjukkan bahwa perlakuan dengan warna terbaik adalah perlakuan A_1B_2 (jus wortel 25%, varietas IR 42) dan tekstur terbaik adalah perlakuan A_2B_2 (jus wortel 50%, varietas IR 42). Hasil uji perbandingan jamak menunjukkan bahwa perlakuan A_1B_2 dan A_2B_2 memiliki penerimaan sama baik dengan perlakuan kontrol (A_0B_2).
3. Perlakuan terbaik yaitu perlakuan A_1B_2 (jus wortel 25%, varietas IR 42) memiliki persentase keutuhan 94,25%, *lightness* bihun 39,9, *chroma* bihun 18%, *hue* bihun 156° dan kadar air bihun 11,37%.

B. Saran

Penambahan jus wortel dalam pembuatan bihun dapat dilakukan sampai penambahan 50% dan sebaiknya menggunakan beras dengan kadar amilosa tinggi.