5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Nasi jali dengan pra perlakuan perendaman larutan ragi roti instan dan penggunaan media masak yang berbeda dapat menghasilkan perbedaan karakteristik nasi jali. Dalam karakteristik fisik nasi jali, perendaman dalam larutan ragi roti instan tidak berpengaruh pada perbedaan kadar air nasi jali. Penggunaan ragi roti 10g/100 ml berpengaruh terhadap pelunakan nasi jali. Penggunaan santan dapat menurunkan tingkat kekerasan nasi jali namun tidak signifikan. Peningkatan konsentrasi larutan ragi roti dan penambahan santan membuat warna nasi jali menjadi lebih kecoklatan. Secara kimiawi, larutan ragi roti tidak menyebabkan perbedaan kadar protein, kadar lemak, tetapi dapat meningkatkan kadar serat pangan. Penambahan santan berpengaruh pada peningkatan kadar lemak. Santan dapat meningkatkan kesukaan terhadap rasa, aroma, dan atribut keseluruhan nasi jali.

5.2. Saran

Dapat dilakukan penelitian lebih lanjut yaitu dengan melakukan analisa perhitungan sel ragi roti yang digunakan, analisa volume pengembangan, analisa mikroskopis granula nasi jali, dan penyempurnaan pengukuran tingkat kekerasan nasi jali.