

## **BAB 6 PENUTUP**

### **6.1 Kesimpulan**

Berdasarkan pembahasan yang sudah dilakukan, maka kesimpulan dari penelitian ini adalah :

1. Frekuensi pencucian dan pemasakan pada beras memiliki pengaruh terhadap kadar vitamin B1, serat kasar, dan gula total pada nasi putih
2. Kadar vitamin B1 pada perlakuan pencucian 2x dan pencucian 4x pada nasi masing-masing adalah 0,8% dan 0,6%
3. Kadar serat kasar pada perlakuan pencucian 2x dan pencucian 4x pada nasi masing-masing adalah 0,41% dan 0,39%
4. Penetapan kadar gula total pada perlakuan pencucian 2x dan pencucian 4x pada nasi masing-masing adalah 2,78% dan 2,90%

### **6.2 Saran**

Saran yang dapat diberikan peneliti adalah :

1. Diperlukan penelitian perbandingan tentang teknik mengolah nasi secara modern dengan waktu pemasakan yang berbeda
2. Diperlukan uji parameter lain dari nasi putih yang diproses dengan pengolahan modern seperti uji protein, vitamin B2, dan sebagainya.
3. Pencucian beras yang baik bisa dilakukan pencucian 2x karena kadar vitamin B1 dan seratnya tinggi, selain itu kandungan gula pada pencucian 2x memiliki nilai rendah.
4. Pencucian beras yang baik tidak sampai menghasilkan limbah cucian yang jernih
5. Diperlukan pengujian beras setelah dicuci