

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

- 1) Iradiasi UV C pada saat perkecambahan beras menghasilkan tiga puncak senyawa pada beras coklat dan satu puncak senyawa pada beras merah yang tidak ditemukan pada beras kecambah yang tidak diiradiasi. Berdasarkan analisis spektrum dari spektroskopi massa, senyawa tersebut diprediksi sebagai flavonoid tergulakan.
- 2) Perkecambahan beras merah dengan iradiasi UV C menghasilkan aktivitas antioksidan yang lebih tinggi secara signifikan dibandingkan dengan perkecambahan tanpa iradiasi UV C, yaitu  $70,41 \pm 3,55\%$  dan  $59,99 \pm 0,60\%$  berturut, sedangkan pada beras coklat tidak terdapat perubahan aktivitas antioksidan yang signifikan.
- 3) Pengaruh iradiasi sinar UV C pada proses perkecambahan beras coklat berbeda dengan pada beras merah, baik dilihat dari profil senyawa maupun aktivitas antioksidan.

#### **5.2 Saran**

- 1) Beras yang dikecambahkan dengan iradiasi sinar UV C sebaiknya dibandingkan pula dengan beras yang hanya diiradiasi UV C tanpa dikecambahkan.
- 2) Lamanya penggunaan sinar UV C selama masa perkecambahan perlu diteliti lebih lanjut untuk mengetahui efektivitas penggunaan sinar UV C terhadap metabolit sekunder untuk beras yang dikecambahkan.