

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah diperoleh, dapat dirumuskan beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Beras cokelat dan beras merah lebih mudah dikecambahkan dibandingkan dengan beras hitam, dengan persentase pengecambahan berturut-turut adalah 42,79%; 29,36 dan 1,15%.
2. Terdapat total sebelas senyawa pada ekstrak beras cokelat kontrol sedangkan pada ekstrak beras cokelat hasil pengecambahan dua belas senyawa. Pada ekstrak beras merah kontrol terdapat total tujuh belas senyawa sedangkan pada ekstrak beras merah hasil pengecambahan sepuluh senyawa. Pada ekstrak beras hitam kontrol terdapat total delapan senyawa sedangkan pada ekstrak beras hitam hasil pengecambahan sepuluh senyawa.
3. Persen aktivitas antioksidan beras merah yang telah dikecambahkan lebih tinggi dibandingkan beras cokelat dan beras hitam dengan nilainya secara berturut-turut adalah 59,99%; 22,52% dan 50,43%.

#### 5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah diperoleh, dapat disarankan beberapa hal sebagai berikut:

1. Perlu diinformasikan kepada masyarakat mengenai pengolahan padi menjadi beras dengan hanya menghilangkan bagian sekamnya tanpa menghilangkan lapisan bekatul dan direkomendasikan untuk mengonsumsi beras pecah kulit yang dikecambahkan.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai beras kecambah pada varietas beras lainnya yang masih jarang di Indonesia sehingga didapatkan beras kecambah yang paling potensial untuk dikembangkan sebagai pangan fungsional.

3. Perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk beras kecambah sehingga dapat dimanfaatkan menjadi aneka produk pangan.
4. Pengecambahan pada beras berpigmen sebaiknya dilakukan tanpa menghilangkan bagian sekamnya agar dapat mempertahankan kandungan senyawa antosianin dan aktivitas antioksidannya.