

V. PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Dari penelitian ini dapat disimpulkan bahwa rata-rata kandungan gizi beberapa usaha rendang suir untuk protein yaitu $36,44\% \pm 2,97$, kadar lemak $28,49 \pm 3,24$, kadar air $10,56\% \pm 1,90$, dimana dikategorikan sudah memenuhi ketentuan SNI 7474:2009 dan untuk kadar abu dengan rata-rata $6,29\% \pm 1,26$ dikategorikan belum memenuhi ketentuan SNI 7474:2009. Berdasarkan survei yang telah dilakukan, penerapan *Good Manufacturing Practices (GMP)* dan *Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)* RD 2 telah memenuhi, RD 1 dan RD 4 cukup memenuhi, dan RD 3 kurang memenuhi standar yang telah ditentukan.

5.2. Saran

Saran untuk penelitian ini adalah sebaiknya dilakukan penelitian lebih lanjut pada produk rendang daging suir dengan lokasi yang berbeda untuk mendapatkan data kandungan gizi rendang daging suir dari masing-masing daerah di Sumatera Barat.