

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari hasil penelitian diperoleh kesimpulan bahwa penambahan katekin dari gambir sebagai antioksidan berperpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap terhadap kadar protein, kadar lemak dan uji organoleptik. Penambahan katekin pada rendang daging yang terbaik adalah 1.2% yang menghasilkan kadar protein 49,35%, kadar lemak 20,02%, uji organoleptik warna 2,48, rasa 1,64, dan aroma 2,44.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, disarankan dilakukan penambahan katekin 1,2% untuk menghasilkan rendang daging terbaik .

