

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Perbandingan kaldu *oxtail* dan sari brokoli pada produk kaldu sapi instan berpengaruh nyata terhadap kadar air, abu, protein, nitrogen amino, lemak, asam lemak bebas, aktivitas antioksidan, total karoten dan organoleptik.
2. Berdasarkan hasil penelitian produk terbaik yang didapat dari kaldu sapi instan yang dihasilkan terdapat pada perlakuan C (kaldu *oxtail* 70% dan sari brokoli 30%) dengan karakteristik kimia yang diperoleh adalah sebagai berikut: kadar air 9,59%, kadar abu 11,56%, kadar protein 3,84%, kadar nitrogen amino 0,027%, kadar lemak 0,52%, kadar asam lemak bebas 0,92%, aktivitas antioksidan 60,88%, total karoten 0,85 mg/100gram, kadar natrium klorida 2,64%. Berdasarkan uji organoleptik nilai rata-rata kesukaan terhadap warna (4,00), aroma (4,15), penampakan (3,65) dan rasa (4,00).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diperoleh beberapa saran sebagai berikut:

1. Perlunya dilakukan penelitian lanjutan terhadap pengaruh jenis kemasan yang tepat untuk pengemasan kaldu sapi instan.
2. Perlunya penambahan rempah-rempah pada proses pembuatan produk sebagai pemberi cita rasa dari kaldu bubuk instan yang dihasilkan.