

## BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa :

1. Evaluasi sensori deskriptif metode QDA terhadap keenam sampel rendang (Padang, Payakumbuh, Bukittinggi, Tanah Datar, Pariaman, Sawahlunto) menggunakan panelis terlatih menunjukkan bahwa masing-masing rendang memiliki intensitas atribut sensori tertentu yang memberikan ciri khas rendang pada masing-masing daerah tersebut. Hasil PCA (PC1-PC4 99,3%) menunjukkan kedekatan atau korelasi antara masing-masing atribut dan sampel rendang yang diuji menyatakan rendang tersebar pada beberapa kuadran. Rendang Bukittinggi terdapat pada kuadran pertama dan dikarakterisasikan oleh atribut aroma daging, rasa asin dan rasa manis. Rendang Pariaman, Sawahlunto dan Tanah Datar terdapat pada kuadran kedua yang dikarakterisasi oleh atribut aroma gurih, rasa pedas, rasa gurih dan aroma minyak. Rendang Padang terdapat pada kuadran ketiga yang dikarakterisasi oleh aroma kelapa sangrai dan warna hitam. Sampel rendang Payakumbuh terdapat pada kuadran keempat yang dikarakterisasi oleh aroma asap dan rasa pahit.

### B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terhadap faktor-faktor yang dapat mempengaruhi aroma maupun rasa pada masing-masing produk rendang yang berkaitan dengan komposisi kimia masing-masing rendang maupun rempah/bumbu yang digunakan dalam pembuatan rendang.