

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Proses pengolahan masing-masing rendang pada umumnya sama, perbedaannya hanya pada perlakuan pendahuluan masing-masing bahan baku, perbedaan jumlah bumbu dan perbedaan lama waktu pemasakan rendang.
2. Proses pemasakan rendang paling lama adalah rendang itik afkir yaitu 160 menit.
3. Perbedaan jumlah bumbu bertujuan untuk menghilangkan bau amis pada bahan baku.
4. Rendang belut: lama proses pemasakan 150 menit, kekerasan 83,66 N/cm², kadar air 35,99%, kadar abu 7,5%, kadar lemak 22,38%, kadar protein 29,5%, karbohidrat 4,62%, asam lemak bebas 0,30%, bilangan peroksida 1,6 meq/1000 g, angka lempeng total $1,25 \times 10^3$ cfu/g, total kapang $1,4 \times 10$.
5. Rendang lokan: lama proses pemasakan 140 menit, kekerasan 131,55%, kadar air 43,30%, kadar abu 4,79%, kadar lemak 18,5%, kadar protein 20,68%, karbohidrat 12,74%, asam lemak bebas 0,10%, bilangan peroksida 0,6 meq/1000 g, angka lempeng total $7,40 \times 10^2$ cfu/g, total kapang $1,1 \times 10$ cfu/g.
6. Rendang telur: lama proses pemasakan 125 menit, kekerasan 17,61 N/cm², kadar air 37,26%, kadar abu 3,97%, kadar lemak 31,36%, kadar protein 9,08%, karbohidrat 18,33%, asam lemak bebas 0,40%, bilangan peroksida 4 meq/1000 g, angka lempeng total $1,15 \times 10^3$ cfu/ml, total kapang $4,7 \times 10$ cfu/g.
7. Rendang itik afkir: lama proses pemasakan 160 menit, kekerasan 204,62 N/cm², kadar air 42,31%, kadar abu 3,27%, kadar lemak 20,47%, kadar protein 26,09%, karbohidrat 7,6%, asam lemak bebas 0,12%, bilangan peroksida 1 meq/1000 g, angka lempeng total $1,55 \times 10^2$ cfu/ml, total kapang $1,5 \times 10$ cfu/g.

8. Rendang ayam afkir: lama proses pemasakan 145 menit, kekerasan 159,04 N/cm², kadar air 42,95%, kadar abu 4,4%, kadar lemak 20,47%, kadar protein 28%, karbohidrat 4,17%, asam lemak bebas 0,16%, bilangan peroksida 1,2 meq/1000 g, angka lempeng total $2,00 \times 10^2$ cfu/ml, total kapang $1,7 \times 10$ cfu/g.
9. Hasil organoleptik: rendang yang paling disukai dari sensori aroma, warna dan rasa adalah rendang lokan, dan rendang yang paling disukai dari tekstur adalah rendang telur.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dianjurkan melakukan penyimpanan berbagai jenis rendang dengan berbagai kemasan untuk menentukan umur simpan rendang.

