

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Hasil penelitian terkait sampel kuah dan daging gulai kambing dari berbagai rumah makan yang dijual di kecamatan Kuranji, Kota Padang menunjukkan bahwa produk gulai kambing yang dihasilkan pada tiap-tiap rumah makan masih memenuhi standar yang ada. Dimana sampel B memiliki kandungan nilai gizi yang terbaik dibandingkan dengan rumah makan yang lainnya, dengan kadar air kuah 92,38% dan kadar air daging 59,73%, kadar lemak kuah 3,06% dan kadar lemak daging 5,30%, serta kadar garam kuah 1,01% dan kadar garam daging 0,84%. Sedangkan dari segi organoleptik sampel F memperoleh nilai penerimaan sensori dan intensitas sensori yang paling tinggi.

### 5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian diperlukan penelitian lanjutan tentang kandungan protein, pH, dan pengaruh rempah yang kaya akan antioksidan pada gulai kambing yang dapat mengurangi risiko isu miring tentang mengonsumsi gulai kambing.

