

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat ditarik kesimpulan :

1. Penambahan tepung kacang merah pada daging tiruan jantung pisang berpengaruh sangat nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, kadar karbohidrat *by difference*, dan kekerasan. Sedangkan pada rendang berpengaruh sangat nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat *by difference* namun tidak berpengaruh nyata terhadap asam lemak bebas, organoleptik (warna, aroma, rasa, tekstur) rendang daging tiruan dan bilangan peroksida yang tidak terdeteksi.
2. Perlakuan terbaik penambahan tepung kacang merah pada rendang daging tiruan dari jantung pisang berdasarkan analisis kimia, fisik, mikrobiologi dan organoleptik adalah perlakuan E dengan nilai kadar air 41,46%, kadar abu 3,31%, kadar lemak 14,92%, kadar protein 8,96%, kadar karbohidrat *by difference* 31,35%, bilangan peroksida tidak terdeteksi, asam lemak bebas 0,955%, angka lempeng total $2,405 \times 10^5$ koloni/g, dan penilaian terhadap organoleptik warna 4,10 (suka), aroma 4,10 (suka), tekstur 3,75 (suka), dan rasa 4,25 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang ditelaah dilakukan peneliti menyarankan perlu dilakukan perbaikan formulasi daging tiruan agar memenuhi kadar protein rendang daging.