

BAB I

KESIMPULAN DAN SARAN

1.1 Kesimpulan

1. Ekstraksi lemak dengan menggunakan metode Folch dan analisis GC-MS secara kromatografi dapat digunakan sebagai salah satu metode autentikasi daging mentah (sapi, babi hutan, dan babi ternak), olahan daging berupa rendang (sapi, babi hutan, dan babi ternak), dan 5 rendang rumah makan.
2. Metode *Principal Component Analysis* (PCA) berhasil mengelompokkan lemak daging mentah (sapi, babi hutan, dan babi ternak) dan olahan daging berupa rendang (sapi, babi hutan, dan babi ternak) ke dalam 4 kuadran yang berbeda berdasarkan perbedaan komposisi dan persentase kandungan asam lemak dari masing-masing hewan.
3. Identifikasi model klasifikasi PCA yang dilakukan terhadap 5 sampel rendang rumah makan menunjukkan bahwa 4 sampel rumah makan diprediksi berada dalam kelompok sapi dan 1 sampel rumah makan diprediksi berada dalam kelompok babi hutan atau babi ternak

1.2 Saran

Pada penelitian selanjutnya disarankan melakukan autentikasi rendang sapi dan babi menggunakan analisis PCR (*Polymerase Chain Reaction*) untuk mendeteksi berdasarkan perbedaan DNA yang terkandung dalam daging sapi, babi ternak, dan babi hutan, terutama untuk membedakan antara daging babi hutan dan babi ternak yang tidak dapat dibedakan secara signifikan pada metode GCMS.