

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Ekstraksi lemak menggunakan metode Bligh-Dyer dapat digunakan sebagai salah satu metode ekstraksi pada autentikasi daging sapi, babi ternak, babi hutan beserta olahan rendangnya, dan rendang rumah makan.
2. Pengelompokan lemak yang terkandung dari daging sapi, babi ternak, dan babi hutan beserta olahan rendangnya dapat dilakukan dengan menggunakan analisis GC-MS kombinasi kemometrik dengan metode PCA.
3. Kemometrik metode PCA mampu mengidentifikasi kelompok dari rendang rumah makan yang diuji. Kelima rendang rumah makan yang diuji diprediksi berada dalam kelompok sapi karena terletak dekat dengan rendang sapi maupun daging sapi mentah.

5.2 Saran

Penelitian selanjutnya disarankan untuk melakukan autentikasi rendang sapi dan babi menggunakan analisis *Polymerase Chain Reaction* (PCR) untuk mendeteksi perbedaan DNA yang terkandung dalam daging sapi, babi ternak, dan babi hutan, terutama untuk membedakan antara daging babi ternak dan daging babi hutan yang tidak dapat dibedakan secara signifikan dengan menggunakan GC-MS.

