

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa :

1. Penambahan tepung tapioka memberikan pengaruh nyata terhadap tekstur, kadar air, kadar abu, kadar lemak, dan kadar serat pangan rendang hati analog yang dihasilkan. Namun, berpengaruh tidak nyata terhadap kadar protein serta sifat organoleptik warna, aroma, dan rasa rendang hati analog yang dihasilkan
2. Berdasarkan hasil analisis fisik, kimia, dan organoleptik, penambahan tepung tapioka 20% ditetapkan sebagai produk terbaik. Menghasilkan nilai kekerasan sebesar 110,38 N/cm² yang paling mendekati produk komersial (110,59 N/cm²), memiliki kadar air 30,38%, kadar abu 2,23%, kadar protein 11,94%, kadar karbohidrat 35,36%, daya serap minyak dan lemak 14,85%, asam lemak bebas 0,71%, dan serat pangan 10,46%, serta memperoleh tingkat kesukaan panelis tertinggi pada atribut tekstur 4,12 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan peneliti menyarankan untuk Penelitian selanjutnya disarankan untuk melakukan analisis indeks glikemik, umur simpan, dan kandungan senyawa bioaktif produk sehingga potensi rendang hati analog sebagai pangan fungsional berbasis nabati dapat diketahui secara lebih komprehensif.