

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa :

1. Penambahan bubuk cokelat manis berbeda nyata terhadap organoleptik rasa, kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, kadar karbohidrat, aktivitas antioksidan, asam lemak bebas, dan angka lempeng total bumbu rendang basah yang dihasilkan. Namun, berbeda tidak nyata terhadap organoleptik warna, aroma dan tekstur bumbu rendang basah yang dihasilkan.
2. Berdasarkan hasil analisis kimia dan organoleptik perlakuan E (penambahan bubuk cokelat manis 2% atau 6 gram) ditetapkan sebagai perlakuan terbaik. Perlakuan ini memiliki kadar air 49,59%, kadar abu 3,45%, kadar protein 3,90%, kadar lemak 24,84%, kadar karbohidrat 18,20%, aktivitas antioksidan 26,40%, asam lemak bebas 0,62%, angka lempeng total $1,75 \times 10^2$ CFU/gram, serta karakteristik organoleptik nilai rata-rata terhadap warna yaitu 4,00 (suka); rasa 4,28 (suka); aroma 4,12 (suka); tekstur 4,00 (suka).

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, disarankan kepada penelitian selanjutnya melakukan pengujian umur simpan bumbu rendang basah menggunakan berbagai jenis kemasan dan kondisi penyimpanan untuk mengevaluasi stabilitas mutu produk selama penyimpanan. Selain itu, formulasi bumbu rendang basah dengan penambahan bubuk cokelat manis perlu diaplikasikan pada produk rendang, seperti rendang daging sapi,

untuk mengevaluasi pengaruhnya terhadap karakteristik kimia, mikrobiologi dan organoleptik produk akhir.

