

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis penelitian ini, dapat diambil kesimpulan bahwa kombinasi metode Spektrofotometri UV-Vis dengan kemometrik PCA (*Principal Component Analysis*) belum dapat digunakan dalam mengidentifikasi adanya kandungan lemak babi dalam produk bakso, meskipun memiliki kecenderungan pengelompokkan sampel berdasarkan letak kedekatan antar sampel pada *score plot*.

B. Saran

Analisis yang dilakukan dalam penelitian ini yaitu hanya analisis PCA (*Principal Component Analysis*) untuk mengamati pengelompokkan antara lemak babi dan lemak sapi. Oleh karena itu dapat dilakukan analisis lebih lanjut dengan analisis multivariat lainnya seperti LDA (*Linear Discriminant Analysis*) dan dapat digunakan sampel daging lainnya seperti daging tikus untuk diamati perbedaannya dengan daging sapi sebagai perbandingan dengan metode analisis multivariat PCA yang telah dilakukan.

