

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa:

1. Penambahan bubuk kecombrang berpengaruh nyata terhadap angka lempeng total kadar air, dan pH pada produk rendang sapi, gulai ikan, dan ayam balado. Semakin tinggi konsentrasi dari bubuk kecombrang yang digunakan maka semakin menurun pula nilai mikroba, nilai pH, dan kadar air yang ditemukan.
2. Pada uji organoleptik, masing-masing penambahan bubuk kecombrang memberikan pengaruh nyata terhadap masing-masing produk. Pada produk rendang, penambahan bubuk kecombrang memberikan pengaruh secara nyata kesukaan terhadap atribut aroma dengan skor rata-rata 6,24 (agak suka), rasa dengan skor rata-rata 5,94 (netral) dan *aftertaste* dengan skor rata-rata 5,52 (netral). Pada produk gulai ikan, penambahan bubuk kecombrang memberikan pengaruh yang nyata terhadap atribut warna dengan skor rata-rata 6,79 (agak suka), aroma dengan skor rata-rata 6,17 (agak suka), rasa dan *aftertaste* dengan skor rata-rata 5,75 (netral). Sementara pada produk ayam balado, penambahan bubuk kecombrang memberikan pengaruh yang nyata terhadap rasa dengan skor rata-rata 5,66 (netral) dan *aftertaste* dengan skor rata-rata 6,1 (agak suka).
3. Perlakuan terbaik dari ketiga menu diperoleh pada konsentrasi 0,25% dengan hasil uji proksimat, pH, serta angka lempeng total yang lebih optimal dibandingkan perlakuan kontrol. Perlakuan rendang sapi terbaik memiliki kadar air sebesar 36,67%, kadar abu 3,51%, kadar protein 31,94%, kadar lemak 22,51%, dan kadar karbohidrat 5,37%. Perlakuan gulai ikan terbaik memiliki kadar air 45,95%, kadar abu 5,66%, kadar protein 22,25%, kadar lemak 21,71%, dan kadar karbohidrat 4,41%. Perlakuan ayam balado terbaik memiliki kadar air 60,41%, kadar abu 3,55%, kadar protein 16,09%, kadar lemak 17,16%, dan kadar karbohidrat 2,78%.

## **B. Saran**

Berdasarkan dengan penelitian yang telah dilaksanakan, saran yang dapat diberikan adalah sebagai berikut:

1. Perlu dilakukan analisis umur simpan untuk mengetahui efektivitas dari bubuk kecombrang yang digunakan.
2. Perlu dilakukan uji kadar flavonoid serta uji aktivitas antioksidan untuk mengetahui pengaruh dari penambahan kecombrang dari segi antioksidannya

