

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Kesimpulannya setelah dilakukan penelitian oleh penulis menggunakan metode Uji Anova dan Uji Hedonik untuk membandingkan kedua sampel yang dinilai berdasarkan Warna, Aroma, Tekstur, Rasa dan Penampilan. Didapatkan sampel Nasi Rendang dengan Modifikasi *Molecular Gastronomy* ‘Berbeda Sangat Nyata’ dalam aspek penilaian berdasarkan Warna dan Penampilan. Selain itu, Nasi Rendang dengan Modifikasi Molekular Gastronomi lebih disukai oleh Panelis berdasarkan aspek Warna dan Tampilan, tidak dengan aspek Rasa, Aroma, dan Tekstur dengan alasan kurang autentik dengan Nasi Rendang Tradisional.

5.2 Saran

Diharapkan, penelitian penulis ini dapat diujikan Kembali menjadi lebih detail dengan menambah variasi jenis makanan lainnya dan juga memperluas jangkauan panelis agar didapatkan penilaian dan referensi yang lebih banyak lagi untuk kedepannya.