

## **BAB IV**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan uraian penyajian dan analisis yang diperoleh dalam pembuatan sate Banjar daging vegan dapat disimpulkan bahwa penggunaan daging vegan dalam pembuatan sate Banjar dapat dilakukan, melihat dari warna, rasa, aroma, dan tekstur yang sesuai dengan sate Banjar.

Cara membuat sate Banjar daging vegan yaitu dengan membuat daging vegan terlebih dahulu, yaitu dengan membuat gluten selama 5 jam, kemudian cara memasak sate Banjar daging vegan dengan cara ditusuk dengan tusuk sate lalu dibakar dan membuat sambal pendamping sate banjar.

#### **B. Saran**

Sebaiknya dilakukan uji lebih lanjut tentang pembuatan sate Banjar daging vegan guna mengetahui uji kesukaan secara universal.

Penulis menyarankan untuk mendapatkan hasil daging vegan yang kenyal dan berserat yaitu dengan merendam adonan gluten selama 5 jam dan meregangkan adonan sebanyak-banyaknya hingga adonan sobek dan memberi kesan serat pada adonan.