

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Terdapat interaksi yang nyata antara 2 faktor yaitu jenis dan konsentrasi enzim pada beberapa nilai parameter uji, diantaranya derajat hidrolisis, kadar protein terlarut, total padatan terlarut, kadar air, viskositas, warna dan rendemen
2. Perlakuan terbaik berdasarkan karakteristik sifat fisikokimia terdapat pada kecap keong mas dengan perlakuan jenis enzim kombinasi (bromelin : biduri) konsentrasi 12% yaitu kadar air 64,87% ; kadar protein terlarut 10,26 mg/ml ; pH 5,37 ; total padatan terlarut 70,3°brix ; viskositas 3293,20 cP ; warna (L*) 20,80 , warna (a*) 7,1 dan warna (b*) 9,58.
3. Perlakuan terbaik berdasarkan karakteristik sifat organoleptic terdapat pada kecap keong mas dengan perlakuan jenis enzim kombinasi (bromelin : biduri) konsentrasi 12% yaitu parameter rasa 4,76 ; parameter warna 5,85 ; parameter aroma 4,76 dan parameter kekentalan 5,76.

B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lanjutan dengan jumlah ulangan sesuai perhitungan untuk memperkuat hasil penelitian
2. Perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai bahan tambahan untuk memperbaiki sifat organoleptiknya.