

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Terdapat interaksi yang nyata antara 2 faktor yaitu konsentrasi enzim dan lama hidrolisis terhadap parameter uji kecap kepala udang meliputi kadar derajat hidrolisis, N-amino, viskositas, total padatan terlarut, dan uji organoleptik (rasa, warna, aroma, dan warna).
2. Hasil penelitian ini diperoleh perlakuan terbaik pada perlakuan konsentrasi enzim protease 16% dan lama hidrolisis 4,5 jam menghasilkan nilai derajat hidrolisis 66,127%; kadar N-amino 0,403%; viskositas 1,45 mPa.s; total padatan terlarut 16,11%; dan uji organoleptik (perbandingan jamak) warna 6,2; aroma 3,4; tekstur 5,48; rasa 5,12, serta mengandung asam amino 1,152% yang didominasi oleh asam amino non esensial seperti asam glutamat (0,262%) dan asam amino esensial lisin (0,145%).

B. Saran

1. Perlu ditambahkan pengujian pendahuluan mengenai kesegaran udang sebelum diolah menjadi produk pangan.
2. Perlu dilakukan penelitian lanjutan dengan waktu hidrolisis yang lebih panjang untuk mengetahui waktu yang paling optimum enzim dalam menghidrolisis substrat.
3. Perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai bahan tambahan untuk memperbaiki sifat organoleptiknya.
4. Perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai masa simpan kecap kepala udang yang dihasilkan.