

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Terdapat interaksi yang nyata antara 2 faktor yaitu konsentrasi kombinasi enzim papain dan biduri dengan lama hidrolisis terhadap nilai parameter uji, diantaranya derajat hidrolisis, kadar protein terlarut, indeks kelarutan air, daya serap minyak, kadar air dan rendemen
2. Perlakuan terbaik pada penyedap rasa dengan perlakuan konsentrasi kombinasi enzim papain dan biduri 3% dengan lama hidrolisis 1 jam berdasarkan karakteristik sifat organoleptik disamping sifat fisikokimianya.

B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lanjutan dengan jumlah ulangan sesuai perhitungan untuk memperkuat hasil penelitian
2. Perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai metode pengeringan yang tepat untuk meminimalisir penurunan kadar asam glutamat pada produk penyedap rasa dari hidrolisat daun murbei dan kepala udang
3. Perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai bahan tambahan untuk memperbaiki sifat organoleptiknya