

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Dari penelitian ini dapat disimpulkan bahwa:

- Penambahan maltodekstrin sebagai agen penyalut akan menurunkan nilai higroskopisitas dan kadar air, meningkatkan solubilitas, dan melindungi secara maksimal kandungan asam glutamat pada bumbu penyedap blok *Spirulina*.
- Konsentrasi maltodekstrin minimum yang memberikan kualitas fisik dan kimia optimum (signifikan) terhadap bumbu masak blok *Spirulina* perlakuan kontrol terdapat pada penambahan maltodekstrin 15%.

5.2. Saran

Saran atas penelitian yang telah dilakukan adalah:

- Perlu dilakukannya penelitian lanjutan terhadap analisis kandungan asam glutamat dengan derivatisasi OPA menggunakan *High Performance Liquid Chromatography* (HPLC) dan suhu kolom yang dijaga pada suhu 40°C untuk memaksimalkan proses analisis dari asam glutamat.
- Perlu dilakukannya penelitian lanjutan mengenai teknik ekstraksi yang menghasilkan hasil ekstrak protein yang optimum selain dari metode sonifikasi yang memberikan hasil kurang optimum.
- Perlu dilakukannya penelitian lanjutan mengenai perubahan kualitas selama proses penyimpanan dan penentuan penggunaan jenis kemasan yang mampu melindungi bumbu penyedap blok *Spirulina* secara optimum.