

## 5. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

Konsentrasi *gelling agent* yang ditambahkan menunjukkan pengaruh berbeda terhadap karakteristik fisik surimi yaitu kekuatan gel dan derajat putih. Semakin besar konsentrasi *gelling agent* yang ditambahkan akan meningkatkan nilai kekuatan gel surimi dan nilai derajat putih surimi semakin menurun. Penambahan tepung putih telur dengan konsentrasi 3% adalah yang terbaik karena memiliki nilai kekuatan gel yang paling tinggi dibandingkan dengan penambahan karagenan dan alginat. Berbagai jenis *gelling agent* yang ditambahkan sangat berpengaruh terhadap nilai kekuatan gel dan derajat putih surimi ikan tiga waja.

Konsentrasi *gelling agent* yang ditambahkan juga menunjukkan pengaruh berbeda terhadap karakteristik kimia surimi yang meliputi kadar air, daya ikat air, dan *expressible moisture*. Meningkatnya konsentrasi bahan yang ditambahkan maka nilai kadar air, daya ikat air dan *expressible moisture* semakin meningkat. Berbagai jenis *gelling agent* yang ditambahkan menunjukkan pengaruh berbeda terhadap karakteristik kimia surimi ikan tiga waja.

### 5.2.Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, diperlukan penelitian lanjutan diantaranya adalah

- Pengaruh lama penyimpanan surimi terhadap karakteristik surimi
- Penggunaan *gelling agent* lainnya seperti *beef plasma protein* (BPP) dan isolat protein kedelai (IPK)