

5. KESIMPULAN dan SARAN

5.1. Kesimpulan

- Semakin banyak CaCO_3 yang diberikan maka akan menurunkan kapasitas emulsi, kestabilan emulsi, dan kapasitas *foaming*.
- Semakin banyak CaCO_3 yang diberikan maka akan meningkatkan kadar protein, *Water Holding Capacity* (WHC), berat gel, dan derajat putih atau *whiteness*.
- Konsentrasi CaCO_3 yang paling optimal untuk surimi bubuk ikan mujair bila dilihat dari seluruh uji adalah 1%.

5.2. Saran

- Pada penelitian selanjutnya dapat digunakan agen pemutih *food grade* lainnya sehingga dapat dibandingkan dengan hasil penelitian ini.
- Pada penelitian selanjutnya dapat digunakan metode pengeringan selain *oven drying* sehingga dapat dibandingkan dengan hasil penelitian ini.
- Pada penelitian selanjutnya dapat ditambahkan beberapa uji yang berhubungan dengan sifat fisikokimia surimi bubuk ikan mujair.

