

## 5. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan, maka dapat ditarik kesimpulan:

- Formulasi bumbu mempengaruhi kandungan asam glutamat dalam bumbu penyedap rasa berbahan dasar *Spirulina*, bumbu penyedap *Spirulina* dengan formulasi *Royco-like Formulation* dan *Maggi-like Formulation* memiliki kadar asam glutamat yang tidak berbeda secara nyata.
- Proses pengolahan dengan panas seperti pengukusan dapat menurunkan kandungan asam glutamat pada bumbu penyedap rasa berbahan dasar *Spirulina* yang diimplementasikan pada adonan terigu, semakin tinggi suhu pengukusan maka kandungan asam glutamat yang tersisa pada bumbu penyedap rasa berbahan dasar *Spirulina* yang diimplementasikan pada adonan terigu semakin rendah.

### 5.2. Saran

Saran atas penelitian yang telah dilakukan adalah:

- Dapat dilakukan pengujian kadar gula dan kadar garam dengan metode lain untuk sampel yang lebih kompleks.
- Dapat dilakukan penelitian lanjutan mengenai pengaruh pengukusan terhadap kandungan asam glutamat pada bumbu penyedap *Spirulina* yang diimplementasikan langsung pada produk makanan, contohnya kulit pangsit kukus atau *rice cake*.
- Dapat dilakukan metode pemecahan dinding sel *Spirulina* lain untuk mengurangi kontak langsung dengan panas yang dapat merusak asam glutamat, misalnya *freeze thawing*.