

5. KESIMPULAN

5.1. Kesimpulan

- Semakin tinggi konsentrasi CaCO_3 yang diberikan maka akan menurunkan kapasitas emulsi, kestabilan emulsi, dan kapasitas *foaming*.
- Sebaliknya semakin tinggi konsentrasi CaCO_3 yang diberikan maka akan meningkatkan kadar protein, *Water Holding Capacity* (WHC), berat gel, dan derajat putih atau *whiteness*.
- Penambahan CaCO_3 dengan konsentrasi 1,5% pada surimi lele dumbo dinyatakan sebagai konsentrasi paling optimal apabila dilihat dari kecerahan warna (L^*) dan *whiteness* yang paling tinggi. Namun apabila dilihat dari pengaruh penambahan CaCO_3 terhadap pengaruh berbagai uji fisikokimia lainnya, maka konsentrasi 1% adalah yang paling optimal.

5.2. Saran

- Pada penelitian selanjutnya dapat digunakan *whitening agent food grade* lainnya yang dapat dibandingkan dengan hasil penelitian ini.
- Pada penelitian selanjutnya dapat digunakan metode pengeringan lain selain *oven drying* sehingga dapat dibandingkan hasil penelitian ini.