

## 5. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan dapat disimpulkan bahwa:

- Suhu dan waktu pemanggangan sangat mempengaruhi kandungan asam glutamat, semakin besar suhu dan semakin lama waktu yang digunakan maka kandungan asam glutamat akan mengalami penurunan yang signifikan.
- Formulasi adonan berbumbu *Spirulina* dengan *Masako like* formulation mengalami penurunan kandungan asam glutamat tertinggi, pemanggangan dengan suhu 190<sup>0</sup>C selama 20 menit sebesar 77,17%
- Kondisi terbaik adalah adonan berbumbu spirulina dengan royco like-formulation, pemanggangan pada suhu 210<sup>0</sup>C selama 15 menit, karena kondisi pemanggangan ini paling baik dalam menjaga kandungan asam glutamat dalam adonan dengan penurunan kandungan asam glutamatnya hanya 26,11%.

### 5.2. Saran

Berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan dapat disarankan:

- Perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk menerapkan bumbu penyedap rasa *spirulina* langsung pada makanan, sehingga bumbu penyedap rasa dapat diproduksi dan dijual ke konsumen.