

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian karakteristik fungsional protein dari surimi dan surimi bubuk yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa:

- Konsentrasi protein, kelarutan protein, daya ikat air dan daya gelasi dari surimi bubuk lebih baik dibandingkan dari surimi
- Kestabilan daya pembusaan dan aktivitas emulsi dari surimi lebih tinggi dibandingkan dengan surimi bubuk
- Daya gelasi dan aktivitas emulsi mengalami kenaikan seiring dengan besarnya konsentrasi sampel yang digunakan
- Kestabilan daya pembusaan paling tinggi pada menit ke-0 lalu mengalami penurunan yang tidak terlalu signifikan secara bertahap dari menit ke-15 hingga menit ke-60

5.2. Saran

- Perlu adanya penelitian lebih lanjut mengenai karakteristik fungsional protein pada surimi dan surimi bubuk dari ikan air tawar
- Penelitian selanjutnya dapat menggunakan berbagai macam ikan air tawar selain dari ikan mujair
- Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh, disarankan untuk penelitian selanjutnya adalah evaluasi pemanfaatan surimi bubuk sebagai komponen tambahan dalam produk pangan