

5. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Pada penelitian tentang pengaruh lama penyimpanan dan konsentrasi hidrolisat protein kepala udang vaname (*Litopenaeus vannamei*) beku yang berbeda terhadap kualitas pasta bekatul ini dapat disimpulkan sebagai berikut:

Penambahan konsentrasi hidrolisat protein kepala udang vaname (*Litopenaeus vannamei*) beku dan lama penyimpanan yang berbeda pada bekatul mampu menaikkan ataupun menurunkan rendemen, kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, dan nilai pH hidrolisat protein kepala udang vaname (*Litopenaeus vannamei*).

5.2 Saran

Saran yang dapat diberikan pada penelitian ini perlu dilakukan pengujian asam amino pada pasta bekatul dengan penambahan hidrolisat protein kepala udang vaname (*Litopenaeus vannamei*).