

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa:

- a) Perlakuan suhu pengeringan vakum yang berbeda (37°C , 41°C , 45°C , 49°C , 53°C) dapat memberikan pengaruh terhadap kualitas serbuk albumin ikan gabus (*Ophiocephalus striatus*).
- b) Kualitas serbuk albumin ikan gabus terbaik diperoleh pada suhu pengering vakum 49°C dengan kadar albumin sebesar 4,71%; kadar protein sebesar 15,92%; rendemen 37,21%; kadar air 4,23%, kadar lemak 2,07% dan kadar abu 1,30% serta terdapat 16 asam amino yang tersusun didalamnya.

5.2 Saran

Saran yang dapat diberikan dalam penelitian ini adalah:

- a) Untuk membuat serbuk albumin ikan gabus (*Ophiocephalus striatus*) dengan kualitas terbaik dapat dilakukan dengan menggunakan suhu pengering vakum 49°C .
- b) Perlu adanya penelitian lanjutan tentang masa simpan serbuk albumin ikan gabus (*Ophiocephalus striatus*).