

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Penelitian mengenai Pengaruh Penambahan Volume Molase yang Berbeda Terhadap Karakteristik Kualitas Hidrolisat Protein Kerang Hijau (*Perna viridis*) Rebus Selama Masa Fermentasi Dengan Starter Khamir Laut menghasilkan nilai protein tertinggi terjadi pada formulasi volume molase 400 mL dengan waktu fermentasi 12 hari.

5.2 Saran

Saran dari penelitian ini adalah diperlukan penelitian lanjutan untuk menggunakan protease khamir laut sebagai starter fermentasi hidrolisat protein kerang hijau rebus sehingga nilai derajat hidrolisis dari pembuatan hidrolisat protein dapat dengan mudah untuk diketahui.