

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang didapat dari penelitian ini adalah :

1. Perlakuan konsentrasi maltodekstrin yang berbeda berpengaruh nyata terhadap kualitas serbu *crude* albumin ikan gabus terhadap kadar protein, kadar air, kadar abu, rendemen, daya serap uap air dan organoleptik skoring. Namun, tidak berpengaruh nyata terhadap kadar albumin.
2. Perlakuan terbaik dari de Garmo yaitu perlakuan E dengan penambahan konsentrasi maltodekstrin sebesar 9% kadar albumin 3,793%, kadar protein 36,118%, kadar air 6,481%, kadar abu 5,550%, rendemen 12,755%, daya serap uap air 5,604%, nilai organoleptik skoring warna sebesar 3,466 dan nilai organoleptik skoring aroma sebesar 6,417.

5.2 Saran

Saran yang dapat saya berikan pada penelitian ini adalah :

1. Untuk penelitian lanjutan dibutuhkan waktu dan cara yang paling efektif untuk mencampur maltodekstrin sebab saat proses pencampuran maltodekstrin mudah menggumpal.