

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang didapat dari penelitian ini adalah :

1. Perlakuan konsentrasi CMC yang berbeda terhadap kualitas serbuk *crude* albumin ikan gabus berpengaruh nyata terhadap kualitas kadar protein, kualitas kadar albumin, kualitas kadar air, kualitas kadar abu, kualitas rendemen, dan kualitas daya serap uap air. Namun tidak berpengaruh nyata terhadap organoleptik scoring warna, dan scoring aroma.
2. Perlakuan terbaik dari penelitian ini terdapat pada perlakuan D yakni penambahan konsentrasi CMC 0,7% yang diperoleh dari perhitungan Uji de Garmo. Perlakuan D dihasilkan kadar albumin (9,940%), kadar protein (46,719%), kadar air (13,9614%), kadar abu (16,8326%), rendemen (14,893%), daya serap uap air (5,241%). Hasil uji scoring warna (4,18) dan scoring aroma (3,20). Dengan penambahan konsentrasi CMC 0,7%, diharapkan dapat menghasilkan kualitas serbuk *crude* albumin ikan gabus yang terbaik.

### 5.2 Saran

Saran yang dapat saya berikan pada penelitian ini adalah :

1. Untuk penelitian selanjutnya agar dicari alat pengering yang tepat untuk mengurangi kadar air pada serbuk *crude* albumin ikan gabus, karena kandungan kadar air pada serbuk *crude* albumin ikan gabus terlalu tinggi yang nantinya akan mengurangi daya awet serbuk.
2. Untuk penelitian selanjutnya agar diperhatikan cara penyimpanan serbuk. Baik lingkungan penyimpanan maupun bahan pengemas

serbuk, agar serbuk tidak menjadi lembab yang dapat mempengaruhi peningkatan kadar air serbuk.

