

5. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Penambahan molase rebus dan lama fermentasi yang berbeda terhadap starter khamir lau menghasilkan kualitas hidrolisat protein kerang hijau yang terbaik pada lama fermentasi hari ke-6 dengan penambahan molase rebus sebanyak 400 mL dengan kandungan kimia 59,97% kadar protein, 26,41% kadar air, 0,76% kadar lemak, 11,73% kadar abu, 1,13% kadar karbohidrat, pH 3,48, emulsi 42,68%, dan 11,81% daya buih. Hasil kandungan kimia yang diperoleh masih jauh di bawah standar hidrolisat protein.

5.2 Saran

Untuk mengoptimalkan penelitian ini, perlu adanya pemisahan antara penggunaan molase dengan khamir laut dan pembuatan hidrolisat protein sehingga akan menghasilkan kandungan kimia yang sesuai dengan standar hidrolisat protein.