

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

- Tepung ikan rucah terbaik diperoleh pada lama penggilingan 10 menit dengan nilai *bulk density* sebesar 0,681 g/mL, nilai derajat putih 64,7, nilai kadar protein sebesar 82,0%, nilai kelarutan sebesar 1,02 (g/100mL), nilai daya serap minyak sebesar 2,81 (g/g), nilai kapasitas emulsi sebesar 44,67%, dan nilai kapasitas buih sebesar 43,67%.
- Perlakuan nanoteknologi dengan lama penggilingan yang berbeda dapat meningkatkan *bulk density*, derajat warna putih, daya serap air, kadar protein, kelarutan daya serap minyak, kapasitas emulsi, kapasitas buih, dan angka peroksida. Serta menurunkan nilai ukuran partikel dan kadar air. Sehingga nano teknologi dengan metode penggilingan tidak cocok diaplikasikan terhadap tepung ikan rucah.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka penulis menyarankan agar penelitian selanjutnya menggunakan bahan baku dari hasil perikanan lain. Atau digunakan metode lain dalam aplikasi pada bahan tepung ikan rucah ini.