

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

- 1) Kadar air dipengaruhi oleh jumlah persentase bahan pangan yang digunakan dan adanya perlakuan hidrolisat protein terlebih dahulu. Penyedap rasa alami berbahan dasar ikan sudah memenuhi syarat mutu SNI penyedap rasa parameter kadar air, yaitu maksimal 4%.
- 2) Kadar protein dipengaruhi oleh jumlah persentase bahan yang digunakan. Penyedap rasa alami berbahan dasar ikan sudah memenuhi syarat mutu SNI penyedap rasa parameter kadar protein, yaitu minimal 7%. Kadar protein pada ikan tidak berkaitan dengan kandungan asam glutamat pada ikan tersebut, tinggi rendahnya asam glutamat pada ikan sangat mempengaruhi rasa gurih yang dihasilkan oleh ikan tersebut. Dari penelitian studi literatur ini kandungan asam glutamat pada ikan wader sangat baik dan cukup tinggi sehingga dapat dimanfaatkan sebagai penyedap rasa alami dan berasal dari pangan lokal perairan Indonesia.

#### **5.2 Saran**

Perlu adanya referensi lebih banyak dan mendalam guna memperoleh pengembangan ilmu dan menambah wawasan mengenai penyedap rasa yang berasal dari berbagai jenis ikan.