

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Teknik mikroenkapsulasi hati sapi dibuat melalui *freeze drying* menggunakan bahan penyalut gum arab dan maltodekstrin dengan perbandingan 4:1. Perbandingan antara bahan isian dengan bahan penyalut yaitu 1 : 10, menghasilkan rendemen sebesar 90% dengan karakter mikrokapsul yang halus, tajam dan berbentuk serpihan.
2. Kandungan zat besi surimi ikan kurisi yaitu sebesar 0,85 mg/100 g bahan, surimi terfortifikasi mikrokapsul hati sapi dengan produk SK1 (40:10) sebesar 1,5 mg/100 g bahan, produk SK2 (35:15) sebesar 1,58 mg/100 g bahan dan produk SK3 (30:20) sebesar 1,7 mg/100 g bahan.
3. Hasil analisis sensori untuk produk surimi terfortifikasi terbaik yang disukai panelis berdasarkan parameter warna dan tekstur yaitu produk surimi terfortifikasi SK2 (35:15), sedangkan pada parameter aroma panelis lebih menyukai produk surimi terfortifikasi SK3 (30:20). Produk surimi terfortifikasi yang terbaik yaitu SK2.

5.2 Saran

Penelitian ini merupakan penelitian mikroenkapsulasi hati sapi dengan teknik *freeze drying* menggunakan bahan penyalut berupa gum arab dan maltodekstrin yang baru pertama kali dilakukan dan diaplikasikan pada produk surimi ikan kurisi. Sehingga masih banyak terdapat kekurangan dan untuk penelitian selanjutnya disarankan hal-hal sebagai berikut:

1. Perlu penelitian lebih lanjut untuk memastikan zat besi tetap dalam bentuk zat besi heme setelah dilakukan fortifikasi dengan menggunakan instrumen infrared.

2. Perlu penelitian lebih lanjut untuk menghilangkan bau amis yang ditimbulkan dari surimi ikan kurisi.
3. Perlu penelitian lebih lanjut mengenai penentuan umur simpan dari mikrokapsul hati sapi dan surimi ikan kurisi terfortifikasi mikrokapsul hati sapi.