

V. SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

1. Konsentrasi ekstrak kasar buah papaya mempengaruhi protein terlarut, kapasitas pengikat lemak, daya buih, derajat keasaman (pH), dan volume hidrolisat protein ikan rucah.
2. Waktu hidrolisis mempengaruhi protein terlarut, kapasitas pengikat lemak, daya buih, dan skor aroma hidrolisat protein ikan rucah.
3. Interaksi antara konsentrasi ekstrak kasar buah papaya dan waktu hidrolisis mempengaruhi total mikroba hidrolisat protein ikan rucah.

B. Saran

Perlu dilakukan pengukuran derajat hidrolisis dalam pembuatan hidrolisat untuk membantu pendugaan sifat fungsional hidrolisat protein ikan rucah.