

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat dirangkum dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. KPI dari *chunk meat* ikan tuna yang dihasilkan dengan beberapa cara pengeringan memiliki karakteristik mutu (fisikokimia, fungsional dan nilai gizi) sebagai berikut: rendemen (19,43-23,56%), densitas kamba (0,44-0,62g/ml), derajat putih (76,20-77,94%), kadar air (9,68-12,34 %bk) dengan nilai pH (8,6-8,8), kadar abu (5,91-7,15 %bk), kadar lemak (2,19-3,85 %bk), kadar protein (87,02-91,69 %bk), indeks dispersibilitas protein (43,30-47,60%), daya serap air (1,89-3,30 ml/g), daya serap lemak (1,96-2,52 g/g), daya buih (14,00-20,67%), daya emulsi (29,55-30,33%) dan membentuk gelasi sangat baik pada konsentrasi (8-16%).
2. KPI dari *chunk meat* ikan tuna yang dikeringkan dengan pengering *freeze dryer* memiliki kandungan protein dan sifat fungsional paling baik, dengan komposisi amino KPI dari *chunk meat* ikan tuna berada pada rentang (26,59-116,46 mg/g) dengan asam amino esensial tertinggi pada lisin yaitu (99,55 mg/g), sedangkan nilai daya cerna proteinnya adalah (93,61%).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan penulis menyarankan peneliti selanjutnya untuk melakukan penelitian dengan mengaplikasikan KPI dari *chunk meat* ikan tuna terhadap produk pangan yang berasal dari sereal untuk meningkatkan kandungan asam amino lisin sehingga dapat meningkatkan mutu protein produk pangan tersebut.