

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Berdasarkan hasil analisis yang diperoleh dapat diketahui bahwa terdapat interaksi yang nyata ($p \leq 0,05$) antara lama hidrolisis dengan konsentrasi enzim bromelin terhadap hidrolisat protein keong sawah.
2. Berdasarkan hasil analisis diperoleh dua perlakuan terbaik yang memiliki aktivitas antioksidan tertinggi yaitu pada perlakuan lama hidrolisis 18 jam dengan konsentrasi enzim bromelin 10% dan 15%. Hasil aktivitas penangkapan radikal sebesar 74,11-79,22%, IC_{50} 0,524-0,550 mg/mL, dan *reducing power* 2,68-2,74 mg AAE/g dengan absorbansi 0,819-0,839 nm.
3. Hasil analisis dua perlakuan terbaik pada hidrolisat dijadikan sebagai bubuk *flavor enhancer* dan memiliki karakteristik yang meliputi kadar air (4,46-4,52%), rendemen (13,50-13,86%), kelarutan (94,28-94,79%), daya serap air (5,23-5,80 mL/g), daya serap minyak (1,37-1,66 mL/g), kadar protein terlarut (7,60-7,76%), kadar asam glutamat (94,94-99,42 ppm), penangkapan radikal (71,53-73,56%), IC_{50} (0,773-0,826 mg/mL), *reducing power* (1,37-1,44 mg AAE/g dengan absorbansi 0,440-0,459 nm), nilai kesukaan warna 4,10 (netral), nilai kesukaan aroma 5,05-5,15 (agak suka), dan nilai kesukaan rasa 5,10-5,25 (agak suka).

B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai profil asam amino dan sekuen peptida dari hidrolisat protein keong sawah untuk mengetahui peptida yang bersifat antioksidan.
2. Perlu dilakukan penelitian mengenai daya simpan produk *flavor enhancer* dari hidrolisat protein keong sawah untuk mengetahui lama penyimpanan produk tersebut.