

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. KESIMPULAN**

1. Diperoleh formulasi optimal yang disarankan oleh *software design expert 13.0.0* pada produk rusip ikan wader pari yaitu dengan penambahan gula dengan konsentrasi 11,22%, konsentrasi garam 15% serta lama fermentasi selama 8,9 hari.
2. Hasil verifikasi respon aktivitas antioksidan sebesar 56,78%, respon aktivitas antimikroba *E. coli* sebesar 4,37 mm dan aktivitas antimikroba *S. aureus* sebesar 3,95 mm serta tingkat *desirability* sebesar 0,99.
3. Hasil formula optimal menghasilkan rusip ikan wader pari dengan karakteristik kimia pH ( $6,02 \pm 0,09$ ), kadar protein metode lowry ( $6,407 \pm 0,003\%$ ), serta kadar protein metode formol ( $7,879 \pm 0,1\%$ ), sedangkan karakteristik mikrobiologi dengan total bakteri asam laktat sebesar 7,42 log CFU/ml dan total bakteri proteolitik yang sebesar 7.45 Log CFU/ml

#### **B. SARAN**

1. Perlu dilakukan purifikasi pada ekstrak rusip untuk memaksimalkan aktivitas bioaktifnya
2. Perlu dilakukan identifikasi lebih lanjut terhadap kandungan peptida bioaktif dalam rusip ikan wader pari untuk mengetahui jenis peptida bioaktif yang terbentuk secara lebih spesifik