

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa:

1. Hasil penelitian menunjukkan terdapat interaksi yang nyata antara perlakuan konsentrasi enzim bromelin dan lama waktu hidrolisis terhadap rendemen, derajat hidrolisis, kadar air, kadar abu, kadar protein terlarut, dan kadar lemak.
2. Hasil analisis perlakuan terbaik yaitu pada kombinasi perlakuan konsentrasi enzim bromelin 8% dan lama waktu hidrolisis 6 jam. Adapun hasil karakteristik kimia yang diperoleh antara lain derajat hidrolisis 67,92%, rendemen 27,85%, kadar air 82,91%, kadar abu 2,46%, kadar protein terlarut 8,12 mg/mL, kadar lemak 3,27%, profil asam amino tertinggi meliputi asam glutamat, asam aspartat, dan leusin; berat molekul *SDS-Page* sebesar 30-55 kDa; aktivitas antioksidan sebesar 47,91%.
3. Hasil analisis nasi instan fortifikasi hidrolisat protein Ikan Teri Jengki menghasilkan kandungan air 12,41%; abu 1,29%, protein 13,20%; lemak 0,53%, dan karbohidrat 72,58%.

B. Saran

Berdasarkan hasil pembahasan dan kesimpulan yang diperoleh, peneliti memberikan beberapa saran yang dapat dipertimbangkan sebagai berikut:

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait uji organoleptik pada nasi instan fortifikasi hidrolisat protein Ikan Teri Jengki untuk mengetahui daya terima konsumen.
2. Perlu dilakukan pengembangan produk turunan berbasis hidrolisat seperti sup instan, atau minuman protein perlu dieksplorasi lebih lanjut untuk memperluas pemanfaatan hidrolisat sebagai bahan pangan fungsional.