

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa:

1. Laju pertumbuhan protein selama proses fermentasi semakin bertambah atau meningkat seiring dengan bertambahnya volume konsentrasi enzim papain dari sari buah pepaya yang digunakan.
2. Jumlah konsentrasi enzim yang digunakan dapat mempengaruhi kenaikan kadar protein setiap harinya, dimana hal ini dapat ditunjukkan pada sampel yang konsentrasinya 20%, 30% dan konsentrasi 40%. Berdasarkan data yang dihasilkan semakin besar konsentrasi enzim papain yang digunakan maka semakin meningkat persentase protein yang dihasilkan.
3. Persentase protein yang paling tinggi dihasilkan dari penambahan volume sari buah pepaya atau enzim papain yaitu pada konsentrasi 40 % sebesar 5,6031 % dan persentase protein yang paling rendah yaitu pada penambahan volume sari buah pepaya atau enzim papain 20 % dimana persentase protein yang dihasilkan sebesar 1,0506%.
4. Penambahan enzim papain dari sari buah pepaya sebelum fermentasi dapat mempersingkat waktu proses pembuatan kecap ikan.

5.2 Saran

Pada penelitian ini dilakukan analisis protein dari daging ikan dimana semakin banyak persentase protein yang dihasilkan dari daging ikan maka grafik laju pertumbuhan protein semakin meningkat. Sebaiknya diteliti juga protein yang tersisa didalam daging ikan untuk membuktikan bahwa adanya penurunan persentase protein yang dihasilkan sehingga grafiknya menurun.