

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 bromelin dari sari buah nanas yang digunakan.
2. Jumlah konsentrasi enzim yang digunakan dapat mempengaruhi kenaikan kadar protein setiap harinya, dimana hal ini dapat ditunjukkan jika semakin besar konsentrasi enzim bromelin yang digunakan maka semakin meningkat persentase protein yang dihasilkan.
3. Persentase protein pada konsentrasi 40 % yang tertinggi yaitu sebesar 8,9301 % dan yang terendah yaitu sebesar 2,1012 %, pada konsentrasi 30 % persentase protein tertinggi yaitu sebesar 8,0546 % dan yang terendah sebesar 1,5759 %, pada konsentrasi 20 % dimana persentase protein yang tertinggi yaitu 4,5525 dan yang terendah yaitu sebesar 1,0506%.
4. Penambahan enzim bromelin dari sari buah nanas sebelum fermentasi dapat mempersingkat atau mengefektifkan waktu proses pembuatan kecap ikan.

5.2 Saran

Penelitian ini hendaknya dilanjutkan dimana yang dilakukan disini adalah analisis persentase protein yang terpisah dari daging ikan, sebaliknya bagaimana jika yang diteliti yaitu analisis persentase protein yang tersisa di dalam ikan selama proses pembuatan kecap ikan gabus dengan penambahan enzim bromelin dari sari buah nanas.