

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Dari penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa:

- Kadar protein yang terkandung di dalam bekasam mengalami penurunan selama proses pembuatan bekasam. Hal ini disebabkan oleh asam yang terbentuk melarutkan sebagian besar protein. Kadar protein ikan awalnya 17,14% menurun menjadi 15,94% untuk garam 25 gram dan 16,01% untuk garam 50 gram, sedangkan untuk garam 75 gram didapatkan 16,77% kadar proteinnya.
- Pelunakan tulang ikan yang terjadi selama proses pembuatan bekasam dapat disebabkan oleh kadar kalsium yang menurun. Kadar awal kalsium dalam tulang ikan yaitu 16,16%, pada hari ke-16 menurun menjadi 15,94%, 16,01%, 16,07% untuk masing-masing garam 25, 50, dan 75 gram garam. Hal tersebut disebabkan oleh kalsium larut dalam asam yang terbentuk dalam bekasam.
- Tingkat keasaman (pH) yang dihasilkan oleh bekasam semakin hari semakin menurun. Dapat dilihat pH awal ikan yaitu 6,12 mengalami penurunan sampai hari ke-16 untuk bekasam dengan kandungan 25 gram garam yaitu 4,38, begitupun pH bekasam dengan kandungan garam 50 dan 75 gram menunjukkan hasil yang hampir sama yaitu 4,46 dan 4,51.

#### **5.2 Saran**

Berdasarkan hasil yang didapat dari penelitian Pengaruh Kuantitas Garam pada Pembuatan Bekasam terhadap Tingkat Keasaman, Degradasi Protein, dan Pelunakan Tulang Ikan maka disarankan sebagai berikut:

- Agar dapat melakukan penelitian lebih lanjut dengan mencoba menggunakan variasi jenis ikan untuk pembuatan bekasam
- Menganalisa mengenai asam yang terbentuk di dalam bekasam
- Mencoba menganalisa uji kadar mineral lain dalam tulang ikan yang dapat menyebabkan pelunakan tulang ikan pada proses pembuatan bekasam.