

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian maka dapat dirangkum kesimpulan sebagai berikut :

1. Kandungan rataan protein teripang hitam (*Holothuria atra* Jaeger 1833) dari perairan pantai Kabupaten Cilacap untuk teripang segar, digaram dan diasap secara berurutan diperoleh teripang diasap (33,77 %) tertinggi dibanding teripang segar (6,02 %) dan digaram (24,30 %). Penanganan pasca panen penggaraman dan pengasapan meningkatkan kandungan protein.
2. Asam amino teripang hitam (*H. olothuria atra* Jaeger 1833) diperoleh 17 senyawa, yang terdiri dari 7 senyawa asam amino esensial yaitu fenilalanin, valin, metionin, isoleusin, leusin, lisin dan treonin, dan 7 senyawa asam amino non esensial yaitu tirosin, glisin, alanin, arginin, serin, asam aspartat dan asam glutamat. Sedangkan 3 senyawa asam amino yaitu asparagin, glutamin dan histidin tidak terdeteksi konsentrasinya.
3. Konsentrasi asam amino tertinggi pada teripang segar, digaram dan diasap diperoleh senyawa asam amino yang sama yaitu asam glutamat, glisin dan asam aspartat. Konsentrasi rataan asam amino diperoleh pada teripang asap yaitu 3214,72 ppm selanjutnya teripang garam 2024,96 ppm dan teripang segar 552 ppm. Penanganan pasca panen pengasapan diperoleh konsentrasi asam amino lebih tinggi dibanding dengan teripang yang digaram.
4. Uji beda kandungan protein teripang segar terhadap teripang diasap dan digaram diperoleh berbeda sangat nyata ($p < 0,01$), dan untuk teripang digaram terhadap

5. teripang diasap diperoleh berbeda nyata ($p < 0,05$). Uji beda pasangan kandungan asam amino teripang segar, garam dan asap diperoleh berbeda sangat nyata dan nyata ($p < 0,01$ dan $0,01 < p < 0,05$) kecuali teripang digaram terhadap teripang diasap pada glisin, treonin, arginin dan alanin.
6. Analisis ekonomi kelayakan usaha produksi kapsul teripang dengan produksi 10.000 butir/hari diperoleh bahwa usaha produksi kapsul teripang dalam kategori layak usaha.

5.2. Saran

Teripang hitam (*H. atra* Jaeger 1833) di perairan Cilacap yang melimpah dan belum dimanfaatkan merupakan bahan baku potensial sebagai sumber protein dan asam amino untuk produk pangan maupun farmasi khususnya suplemen kesehatan, namun pemanfaatannya harus berakses jangka panjang.

