

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Kandungan protein hidrolisis protein ikan gelodok menggunakan enzim papain pada perlakuan perendaman NaHCO_3 memiliki nilai yang lebih tinggi yakni sebesar $83,65 \pm 0,09\%$ dibandingkan dengan perlakuan tanpa perendaman NaHCO_3 yang nilainya hanya sebesar $80,48 \pm 0,30\%$.
2. Derajat hidrolisis yang dihasilkan pada perlakuan perendaman NaHCO_3 nilainya lebih tinggi sebesar $81,58 \pm 3,64\%$ dibandingkan dengan tanpa perlakuan perendaman NaHCO_3 yang hanya sebesar $17,83 \pm 1,32\%$.
3. Aktivitas antibakteri hidrolisat protein ikan gelodok yang dihasilkan oleh kedua perlakuan memiliki daya hambat yang lemah. Perlakuan perbedaan konsentrasi ekstrak hidrolisat protein ikan gelodok memberikan pengaruh yang signifikan terhadap luas zona hambat bakteri.

5.2. Saran

Saran yang diberikan untuk penelitian selanjutnya adalah perlunya melakukan analisis proksimat lebih lanjut pada hidrolisat protein ikan gelodok baik sebelum dan sesudah proses hidrolisis. Selain itu, perlunya dilakukan analisis derajat hidrolisis pada saat sebelum proses hidrolisis berlangsung. Kedua hal tersebut perlu dilakukan agar lebih mengetahui apakah proses hidrolisis berjalan dengan optimal.