

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Kesimpulan dari penelitian variasi waktu dan suhu menggunakan metode transportasi basah terhadap *survival* dan profil biokimia pada kerang hijau (*Perna viridis*) adalah sebagai berikut:

1. Pengaruh waktu dan suhu yang berbeda dalam pengangkutan dengan metode transportasi basah memberikan pengaruh terhadap *survival* kerang hijau. Semakin tinggi suhu, maka *survival* kerang hijau semakin menurun, adapun sebaliknya semakin rendah suhu yang digunakan maka *survival* kerang hijau semakin meningkat. Peningkatan lama waktu transportasi menunjukkan *survival* kerang hijau semakin menurun begitupun sebaliknya. Penggunaan suhu dan waktu untuk memperoleh *survival* yang tinggi yakni pada suhu 10°C dengan waktu 4 jam.
2. Variasi waktu dan suhu yang berbeda dapat berpengaruh terhadap profil biokimia kerang hijau, semakin lama waktu akan berpengaruh terdapat tingginya kandungan protein dan lipid pada kerang hijau. Semakin rendah suhu, kandungan protein dan lipid akan semakin rendah, sedangkan penggunaan suhu tinggi akan menghasilkan kandungan protein dan lipid yang lebih besar dibandingkan dengan suhu rendah. Penggunaan suhu normal pada transportasi kerang hijau akan menyebabkan peningkatan kandungan protein dan lipid pada kerang hijau. Penggunaan suhu dan waktu untuk memperoleh

kandungan protein dan lipid yang tinggi yakni pada suhu 25°C dengan waktu 12 jam.

5.2. Saran

Saran untuk penelitian selanjutnya adalah perlu dilakukan kajian lebih lanjut terkait metode transportasi basah pada kerang hijau mengenai perbedaan ukuran yang digunakan dan dikaji terkait dengan respon mengenai kadar glukosa, karbohidrat, dan THC. Perlu adanya penggunaan metode *freeze drying* untuk menjaga kualitas daging kerang hijau agar tidak terkena panas tinggi, sehingga dapat mengurangi adanya proses denaturasi protein.

