

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat ditarik kesimpulan bahwa:

1. Waktu hidrolisis terbaik pada jam ke-6, dikarenakan aktivitas enzim tertinggi pada jam tersebut dan setelah jam tersebut aktivitas enzim menurun.
2. Aktivitas enzim tertinggi pada pH 6,97 dan suhu 26°C. pH dan suhu tidak berpengaruh signifikan terhadap aktivitas enzim protease bakteri *Bacillus subtilis* dengan bahan baku ikan rucah.
3. Hasil hidrolisat protein ikan rucah diperoleh nutrisi dengan kadar air 9,63%; kadar abu 13,39%; kadar lemak 11,43%; kadar karbohidrat 31,10%; kadar protein 34,46% dengan kandungan 18 asam amino yaitu 9 asam amino esensial dan 9 asam amino non-esensial.

5.2. Saran

Disarankan untuk penelitian selanjutnya dilakukan uji proksimat dan asam amino hidrolisat protein ikan pada jam ke-6 atau pada waktu optimum aktivitas enzim protease tersebut dan adanya penelitian lebih lanjut terhadap faktor lain dari aktivitas enzim.