

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Kadar protein dari hidrolisat protein ikan gelodok (*Baleophthalmus boddarti*) tanpa perendaman NaHCO_3 memiliki nilai sebesar $87,37 \pm 0,37\%$ sedangkan kadar protein dari hidrolisat protein ikan gelodok dengan perendaman NaHCO_3 yaitu sebesar $97,35 \pm 0,24\%$.
2. Derajat hidrolisis dari hidrolisat protein ikan gelodok tanpa perlakuan perendaman NaHCO_3 memiliki nilai yaitu $50,94 \pm 0,74\%$ sedangkan hasil derajat hidrolisis dari hidrolisat protein ikan gelodok dengan perlakuan perendaman NaHCO_3 yaitu sebesar $121,16 \pm 7,61\%$.
3. Uji aktivitas antibakteri hidrolisat protein ikan gelodok tanpa perendaman dan dengan perendaman NaHCO_3 terhadap bakteri *E. coli* memiliki zona hambat sebesar $1,75 \pm 0,17$ mm hingga $2,55 \pm 0,64$ mm dan tergolong dalam zona hambat yang lemah. Perbedaan konsentrasi terhadap zona hambat antibakteri tidak menunjukkan hasil yang signifikan.

5.2. Saran

Saran yang diberikan untuk penelitian selanjutnya yaitu perlu dilakukan penelitian lanjutan dengan menggunakan jenis enzim protease dan konsentrasi enzim yang berbeda untuk mengoptimalkan hasil dari hidrolisat protein ikan.