

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Metode pengeringan matahari menghasilkan papain kasar dengan persentase produk kering 11,53%, kadar air 9,73%, kadar protein 8,21%, kadar abu 12,81% dan mengandung warna kuning dengan derajat putih 90,31. Metode pengeringan kabinet menghasilkan papain kasar dengan persentase produk kering 13,87%, kadar air 9,43%, kadar protein 5,64%, kadar abu 12,99% dan mengandung warna kuning dengan derajat putih 85,02. Metode pengeringan vakum menghasilkan papain kasar dengan persentase produk kering 13,92%, kadar air 9,31%, kadar protein 11,62%, kadar abu 13,58% dan mengandung warna kuning dengan derajat putih 87,66. Metode pengeringan beku menghasilkan papain kasar dengan persentase produk kering 13,25%, kadar air 9,06%, kadar protein 14,19%, kadar abu 13,78% dan mengandung warna kuning dengan derajat putih 86,33.
2. Stabilitas proteolitik papain kasar yang dihasilkan menunjukkan aktivitas proteolitik yang optimum pada suhu 50°C dan aktivitas proteolitik yang meningkat seiring peningkatan pH pada rentang pH 5-7.
3. Metode pengeringan terbaik untuk menghasilkan produk papain kasar adalah metode pengeringan vakum karena menghasilkan papain kasar dengan aktivitas proteolitik tertinggi.

5.2 Saran

Pada penelitian berikutnya disarankan untuk melakukan penentuan pH optimum dengan menggunakan jenis buffer yang berbeda dengan tujuan memperbesar rentang pH pengujian, sehingga dapat ditentukan pH optimum dari papain kasar yang dihasilkan.