

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengaruh jenis metode pengeringan terhadap bagian nenas yang digunakan tidak berpengaruh terhadap nilai aktivitas enzim, kadar protein, temperatur optimum, kadar air, dan rendemen.
2. Metode pengeringan oven vakum menghasilkan nilai aktivitas dan rendemen yang tertinggi dibandingkan metode *freeze dryer*. Sedangkan untuk nilai kadar protein dan kadar air metode pengeringan oven vakum lebih rendah jika dibandingkan dengan *freeze dryer*.
3. Karakteristik enzim bromelin kasar pada bagian tanaman nenas pada metode pengeringan yang memiliki karakteristik enzim tertinggi berada pada bagian kulit dengan metode pengeringan oven vakum dengan nilai aktivitas enzim 5,571 µg/ml, temperatur optimum 65°C, protein 7,356 µg/ml, kadar air 9,041% dan rendemen 13,872%.
4. Kulit daging itik afkir yang disukai oleh panelis yaitu dengan penambahan konsentrasi bubuk enzim bromelin 5% dengan nilai daya ikat air 19,779%, Nilai pH daging 5,598, nilai susut masak 27,479 dan nilai keempukan daging 409,504N/cm²

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk:

1. Penelitian selanjutnya untuk menambahkan aktivator untuk meningkatkan aktivitas dari enzim bromelin kasar.
2. Penelitian selanjutnya untuk menggunakan jenis tanaman nenas yang lain.
3. Penelitian selanjutnya penambahan serbuk bromelin kasar dilakukan uji terhadap kualitas kimia daging itik afkir.