

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan tentang pengaruh berbagai konsentrasi *crude* enzim papain terhadap karakteristik hidrolisat kepala ikan teri dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Konsentrasi *crude* enzim papain yang digunakan dalam pembuatan hidrolisat protein tidak berpengaruh nyata terhadap kadar abu, lemak, nilai protein dan derajat hidrolisis, namun berpengaruh nyata terhadap rendemen hidrolisat protein yang dihasilkan.
2. Konsentrasi *crude* enzim papain yang tepat berdasarkan uji kimia adalah penambahan *crude* enzim dengan konsentrasi 7% dengan rata-rata nilai sebagai berikut: kadar abu 2,13%, rendemen 69,42%, lemak 0,27%, protein 2,76% dan derajat hidrolisis 72,89%.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk menggunakan enzim dengan aktivitas yang tinggi agar protein dapat terhidrolisis secara sempurna, selanjutnya dilakukan pengeringan produk hidrolisat kepala ikan teri untuk memperpanjang umur simpan.

