

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis yang dilakukan pada produk hidrolisat protein ikan nila (*Oreochromis niloticus*) yang dihasilkan menggunakan enzim fisin dari buah ara (*Ficus carica*), dapat disimpulkan bahwa:

1. Hidrolisat protein ikan nila yang dihasilkan menggunakan enzim fisin dari buah ara memiliki karakteristik berupa produk cair dengan kadar air tinggi, derajat hidrolisis sedang–tinggi (38,99–46,96%), kadar protein basis kering 33,16–47,18%, serta mengandung asam amino esensial dan non-esensial dengan dominasi asam glutamat dan asam aspartat yang berpotensi memberikan cita rasa umami.
2. Konsentrasi *crude* enzim fisin dari buah ara sebesar 5% merupakan konsentrasi terbaik dalam pembuatan hidrolisat protein ikan nila karena menghasilkan derajat hidrolisis dan rendemen tertinggi, sehingga menunjukkan efektivitas enzim dalam memutus ikatan peptida protein ikan nila secara optimal.

5.2. Saran

Untuk penelitian lebih lanjut, disarankan untuk dapat melanjutkan proses hidrolisat protein ke tahap pengeringan agar didapatkan kadar protein yang tinggi. Serta mencari sumber bahan baku enzim yang lebih ekonomis dan tinggi aktivitas enzimnya.