

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis yang dilakukan pada produk hidrolisat protein kulit ikan tuna sirip kuning (*Thunnus albacares*), dapat disimpulkan bahwa:

1. Nilai aktivitas *crude* enzim fisin adalah sebesar  $5,99 \text{ U/ml} \pm 0,89$ .
2. Konsentrasi *crude* enzim fisin kasar berpengaruh terhadap rendemen, kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, dan derajat hidrolisis produk yang dihasilkan.
3. Konsentrasi optimum *crude* enzim fisin yang ditentukan berdasarkan nilai derajat hidrolisis tertinggi adalah 3%, yang menghasilkan rendemen sebesar  $4,84\% \pm 0,11$  dan memiliki kandungan kadar air  $0,99\% \pm 0,01$ ; kadar abu  $12,24 \pm 0,24$ ; kadar protein  $78,64 \pm 0,81$ ; kadar lemak  $6,75\% \pm 0,01$ ; derajat hidrolisis  $69,85\% \pm 0,25$ ; dengan kandungan asam amino tetinggginya adalah L-Isoleusin.

### 5.2 Saran

Untuk penelitian lebih lanjut, disarankan untuk dapat mengaplikasikan produk hidrolisat protein yang dihasilkan kedalam bahan makanan (terutama yang kekurangan asam amino L-Isoleusin) sehingga kandungan asam amino yang diserap oleh tubuh lebih lengkap.

