

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan tentang pengaruh berbagai konsentrasi enzim bromelin kasar terhadap karakteristik hidrolisat ampas tahu dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Konsentrasi enzim bromelin kasar yang digunakan dalam pembuatan hidrolisat protein tidak berpengaruh nyata terhadap kadar abu dan kadar lemak, namun berpengaruh nyata terhadap total padatan, kadar protein dan rendemen hidrolisat protein yang dihasilkan.
2. Konsentrasi enzim bromelin kasar yang tepat dalam menghidrolisis ampas tahu adalah penambahan enzim bromelin kasar dengan konsentrasi 6% dengan rata-rata nilai sebagai berikut: rendemen 58,90%, total padatan 0,68%, kadar abu 0,09%, kadar protein 1,12%, kadar lemak 0,15%, dan derajat hidrolisis 48,63%.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk melakukan penelitian tentang metode pengeringan produk hidrolisat ampas tahu, serta pengaplikasian produk hidrolisat ampas tahu pada bahan makanan.

