

III. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan tentang pengaruh berbagai konsentrasi enzim fisin kasar terhadap karakteristik pepton daging hitam ikan tuna sirip kuning dapat diambil kesimpulan bahwa:

1. Pepton daging hitam ikan tuna dapat diperoleh dengan proses hidrolisis menggunakan enzim fisin kasar dengan Aktivitas enzim fisin kasar sebesar 5,99 U/ml.
2. Perlakuan terbaik berdasarkan hasil pengamatan ialah dengan perlakuan C yaitu penggunaan enzim fisin kasar 0,2% yang menghasilkan nilai rendemen sebesar 64,96%, kadar protein sebesar 32,51%, nitrogen total 6,53% dan derajat hidrolisis sebesar 39,16%. Pepton daging hitam ikan tuna memiliki daya dukung tumbuh yang relatif sama baik dibanding pepton komersil sebagai media cair untuk pertumbuhan *Escherichia coli*.

5.2 Saran

Untuk penelitian lebih lanjut, disarankan untuk dapat menjadikan pepton daging hitam ikan tuna ini menjadi produk pepton yang berbentuk serbuk (padatan) dan juga dilakukan uji dengan parameter lain yang sesuai dengan baku mutu pepton komersial, selanjutnya dapat diaplikasikan produk pepton untuk pertumbuhan mikroorganismen jenis lain.

