

## BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Interaksi penggunaan berbagai aktivator pada konsentrasi yang berbeda berpengaruh terhadap kadar protein, aktivitas proteolitik, dan stabilitas papain kasar getah buah pepaya yang dihasilkan.
2. Penggunaan aktivator NaCl, KCl, dan Na<sub>2</sub>S<sub>2</sub>O<sub>5</sub>, berpengaruh terhadap kadar air, kadar protein, aktivitas proteolitik dan stabilitas papain kasar getah buah pepaya yang dihasilkan. Perlakuan terbaik diperoleh dari aktivator NaCl dengan aktivitas proteolitik tertinggi
3. Penggunaan konsentrasi aktivator 0,5 dan 1 % tidak berpengaruh terhadap kadar air, kadar protein, aktivitas proteolitik, dan stabilitas papain kasar getah buah pepaya yang dihasilkan, namun pada pH 6 penggunaan konsentrasi aktivator 0,5 dan 1 % berpengaruh terhadap aktivitas proteolitik papain kasar. Perlakuan terbaik diperoleh dari aktivator NaCl 0,5 % dengan aktivitas proteolitik tertinggi.

### 5.2 Saran

Pada penelitian berikutnya disarankan untuk melakukan pengujian pengaruh jenis aktivator dengan konsentrasi yang berbeda terhadap karakteristik dan stabilitas papain kasar yang dihasilkan.