

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa :

1. Profil protein ikan Nila sebelum dimarinasi dengan asam cuka 5% dan 10% memiliki 5 pita protein mayor dan 12 pita protein minor.
2. Profil protein ikan Nila setelah dimarinasi dengan asam cuka 5% selama 5, 10, dan 15 menit memiliki masing-masing total pita sebanyak 15 pita protein. Namun, ikan Nila yang dimarinasi dengan asam cuka 5% selama 5 dan 10 menit masih memiliki masing-masing 1 pita protein mayor, sedangkan ikan Nila yang dimarinasi dengan asam cuka 5% selama 15 menit sudah tidak memiliki pita protein mayor. Total pita protein pada ikan Nila yang dimarinasi dengan asam cuka 10% selama 5 menit memiliki 8 pita protein minor, ikan Nila yang dimarinasi dengan asam cuka 10% selama 10 menit memiliki 7 pita protein minor, dan ikan Nila yang dimarinasi dengan asam cuka 10% selama 10 menit memiliki 6 pita protein minor.
3. Perlakuan marinasi ikan Nila dalam asam cuka 5% selama 5 menit disarankan dalam penelitian ini karena perbedaan profil proteinnya lebih sedikit dibandingkan dengan kontrol, yang berarti penurunan kualitas proteinnya paling sedikit dibandingkan standar.

3.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini disarankan bagi peneliti selanjutnya untuk melakukan penelitian lebih lanjut mengenai profil protein ikan Nila yang

dimarinasi dengan menggunakan perasan air asam jawa atau belimbing wuluh.

