BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa :

5.1.1 Daging kambing tanpa dilumuri serbuk buah pepaya (kontrol) memiliki 9 pita protein mayordan13pita protein minor, Sedangkan pada daging kambing yg telah dilumuri serbuk buah papaya semakin tinggi konsentrasi serbuk buah pepaya semakin menghilang pita protein mayor dan berubah menjadi pita protein minor.

5.1.2 Daging sapi tanpa dilumuri serbuk buah pepaya (kontrol) memiliki 6 pita protein mayor dan12 pita protein minor, Sedangkan pada daging sapi yg telah dilumuri serbuk buah papaya semakin tinggi konsentrasi serbuk buah pepaya semakin menghilang pita protein mayor dan berubah menjadi pita protein minor.

5.1.3 Daging kerbau tanpa dilumuri serbuk buah pepaya (kontrol) memiliki 6 pita protein mayor dan 18 pita protein minor, Sedangkan pada daging kerbau yg telah dilumuri serbuk buah papaya semakin tinggi konsentrasi serbuk buah pepaya semakin menghilang pita protein mayor dan berubah menjadi pita protein minor.

Berdasarkan hasil tersebut menunjukkan bahwa semakin tinggi konsentrasi serbuk buah pepaya dan semakin tinggi konsentrasi enzim *papain* yang terdapat dalam buah pepaya, Semakin banyak protein yang terhidrolisis.

http://repository.unimus.ac.id

5.2 SARAN

1. Berdasarkan penelitian yang dilakukan disarankan untuk melakukan penelitian lanjutan dengan menggunakan enzim papain yang berasal dari daun dan batang pepaya (Hawai).
2. Bagi masyarakat yang akan mengolah daging, sebelum dimasak dilakukan telebih dahulu proses pengempukan daging dengan cara 250g daging dilumuri serbuk buah pepaya sebanyak 3 sendok teh dan didiamkan selama 20 menit.

http://repository.unimus.ac.id