

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa :

- 5.1.1 Daging ikan bandeng sebelum penggaraman dari S1-S7 menunjukkan jumlah 15 pita, 5 pita mayor dan 10 pita minor menjadi 10 pita, 3 pita mayor dan 7 pita minor yang artinya kontrol lebih banyak dibandingkan dengan jumlah pita setelah dilakukan penggaraman.
- 5.1.2 Semakin tinggi presentase garam yang digunakan pada proses penggaraman daging ikan bandeng maka semakin tinggi tingkat denaturasi protein yang ditandai dengan menipis dan menghilangnya pita-pita profil protein
- 5.1.3 Semakin lama waktu penggaraman pada sampel ikan bandeng maka semakin tinggi tingkat denaturasi protein yang ditandai dengan menipis dan menghilangnya pita-pita profil protein
- 5.1.4 Proses penggaraman 10 dan 20 % b/b selama 30 menit disarankan karena terlihat pita-pita protein terlihat utuh meskipun pita pita protein sudah berkurang yang menunjukkan 14 pita, 5 pita mayor dan 9 minor.

5.2 Saran

1. Disarankan saat penelitian untuk melakukan pengujian dengan memperhatikan separasi sampel dengan kesesuaian antara profil protein dengan tekstur daging.
2. Disarankan untuk penelitian selanjutnya meneliti tentang profil protein lebih lanjut mengenai modifikasi metode baru dalam analisa SDS-PAGE.