

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan diperoleh hasil:

- 5.1.1 a) Profil protein ikan mujair yang tidak digoreng (kontrol) menunjukkan 15 jumlah pita protein yaitu 7 pita protein mayor dan 8 pita protein minor.
- b) Profil protein ikan mujair yang digoreng selama 1 menit menunjukkan 14 pita protein yaitu 1 pita protein mayor dan 13 pita protein minor.
- c) Profil protein ikan mujair yang digoreng selama 2 menit menunjukkan 11 pita protein yaitu 1 pita protein mayor dan 10 pita protein minor.
- d) Profil protein ikan mujair yang digoreng selama 3 menit menunjukkan 11 pita protein yaitu 1 pita protein mayor dan 10 pita protein minor.
- e) Profil protein ikan mujair yang digoreng selama 4 menit menunjukkan 9 pita protein yaitu 1 pita protein mayor dan 8 pita protein minor.
- f) Profil protein ikan mujair yang digoreng selama 5 menit menunjukkan 8 pita protein yaitu 1 pita protein mayor dan 7 pita protein minor

5.1.2 Konsentrasi ikan mujair control, digoreng selama 1, 2, 3, 4, 5 menit berturut-turut didapatkan hasil 7,01; 4,50; 4,40; 3,40; 2,80; dan 2,70 $\mu\text{g}/\mu\text{L}$.

5.1.3 Semakin lama proses pengorengan daging ikan mujair maka semakin sedikit jumlah pita protein atau semakin berbeda profil proteinnya bila dibandingkan dengan kontrol, sehingga kemungkinan terjadi peningkatan denaturasi protein.

5.2 Saran

1. Disarankan untuk melakukan penelitian profil protein lebih lanjut menggunakan sampel ikan mujair dengan berbagai proses pengolahan yaitu merebus, memanggang, dan menggoreng yang disertakan dengan pengaruh variasi waktu.
2. Disarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut menggunakan jenis ikan yang lain dengan salah satu proses pengolahan yaitu dengan cara digoreng berdasarkan variasi waktu.