

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa :

5.1.1 Ikan Gabus tanpa pengasapan memiliki 21 pita yang terdiri dari 4 pita protein mayor tebal, 3 pita protein mayor tipis dan 14 pita protein minor.

Ikan Gabus pengasapan 2 Jam memiliki 16 pita yang terdiri dari 1 pita protein mayor tebal, 3 pita protein mayor tipis dan 12 pita protein minor.

Ikan Gabus pengasapan 2,5 Jam memiliki 16 pita terdiri dari 1 pita protein mayor tebal, 3 pita protein mayor tipis dan 12 pita protein minor.

Ikan Gabus pengasapan 3 jam memiliki 11 pita yang terdiri dari 1 pita protein mayor tebal, 3 pita protein mayor tipis dan 7 pita protein minor.

Ikan Gabus dengan pengasapan 3,5 jam memiliki 9 pita yang terdiri dari 1 pita protein mayor tebal, 3 pita protein mayor tipis dan 5 pita protein minor.

5.1.2 Semakin lama waktu pengasapan yang dilakukan pada daging ikan Gabus maka semakin tinggi tingkat denaturasi protein yang ditandai dengan menipis dan menghilangnya pita-pita profil protein.

5.2 Saran

5.2 Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan disarankan untuk meneliti lebih lanjut mengenai profil protein ikan Gabus dengan metode pengawetan yang berbeda misal penggaraman..

5.3 Perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai profil protein dengan menggunakan jenis ikan yang berbeda misalnya ikan tengiri, kakap, nila atau lele.

5.4 Bagi masyarakat yang ingin melakukan pengasapan pada ikan Gabus diharapkan melakukan pengasapan dengan lama waktu pengasapan 2 jam agar protein pada ikan Gabus tetap terjaga dan kebutuhan protein akan ikan dapat terpenuhi.

