

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa ;

1. Profil protein ikan kakap merah tanpa dimarinasi asam cuka (kontrol) menunjukkan adanya total 14 pita protein, dengan jumlah 8 pita mayor dan 6 pita minor.
2. Profil protein pada ikan kakap yang dimarinasi dalam asam cuka 5% selama 5 menit menunjukkan adanya total 13 pita protein, dengan jumlah 2 pita mayor dan 11 pita minor; ikan kakap yang dimarinasi dalam asam cuka 5% selama 10 menit menunjukkan adanya total 11 pita protein, dengan jumlah 2 pita mayor dan 9 pita minor; ikan kakap yang dimarinasi dalam asam cuka 5% selama 15 menit menunjukkan adanya total 10 pita protein, dengan jumlah 2 pita mayor dan 8 pita minor.
3. Profil protein ikan kakap yang dimarinasi dalam asam cuka 10% selama 5 menit menunjukkan adanya total 10 pita protein, dengan jumlah 2 pita mayor dan 8 pita minor; ikan kakap yang dimarinasi dalam asam cuka 10% selama 10 menit menunjukkan adanya total 9 pita protein, dengan jumlah 2 pita mayor dan 7 pita minor; sedangkan ikan kakap yang dimarinasi dalam asam cuka 10% selama 15 menit menunjukkan adanya total 6 pita protein, dengan jumlah 2 pita mayor dan 4 pita minor.

5.2 SARAN

1. Proses marinasi dengan asam cuka konsentrasi 5% selama 5 menit pada ikan Kakap merah yang paling disarankan digunakan di Masyarakat karena pita-pita protein pada profil protein menunjukkan perubahan yang mirip terhadap kontrol dalam penelitian ini.
2. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disarankan untuk meneliti lebih lanjut mengenai profil protein ikan Kakap Merah yang dimarinasi dengan asam cuka konsentrasi di bawah 5%.

