

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa:

- 5.1.1. Profil protein pada kerang darah dan kerang hijau yang direndam dengan variasi konsentrasi dan lama perendaman larutan asam asetat konsentrasi dengan metode SDS-PAGE mengalami penurunan jumlah dan ketebalan pita protein.
- 5.1.2. Perendaman kerang dengan larutan asam asetat dapat menyebabkan penurunan konsentrasi protein dan penurunan integritas protein yang dinilai dari profil protein. Semakin tinggi konsentrasi dan lama perendaman larutan asam asetat, maka konsentrasi dan profil protein kerang akan mengalami penurunan.
- 5.1.3. Berdasarkan hasil tersebut menunjukkan bahwa perendaman kerang dengan larutan asam asetat konsentrasi 12,5%^{v/v} selama 30 menit memiliki lebih banyak pita protein mayor dari pada kerang yang mendapat perlakuan perendaman dengan larutan asam asetat 25%^{v/v} selama 30 menit dan larutan asam asetat konsentrasi 12,5%^{v/v} dan 25%^{v/v} selama 60 menit, sedangkan pada perendaman kerang dengan larutan asam asetat konsentrasi 25%^{v/v} selama 60 menit tidak dianjurkan karena semua pita protein mayor sudah terdenaturasi habis.

5.2. Saran

- 5.2.1. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan disarankan untuk meneliti lebih lanjut mengenai profil protein kerang darah dan kerang hijau yang direndam menggunakan asam alami seperti jeruk nipis atau mungkin dengan jenis kerang yang lain.
- 5.2.2. Bagi masyarakat yang ingin melakukan perendaman pada kerang darah ataupun kerang hijau untuk menurunkan kandungan logam berat pada kerang, diharapkan melakukan perendaman larutan asam asetat dengan konsentrasi 12,5% v/v selama 30 menit agar protein pada kerang tetap terjaga.
- 5.2.3. Untuk masyarakat sebaiknya mengkonsumsi kerang darah karena jika dibandingkan dengan kerang hijau, karena kerang darah mempunyai kandungan protein yang lebih tinggi daripada kerang hijau.