

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian profil protein ulat sagu (*Rhynchophorus ferrugineus*) hasil pemanggangan dengan oven dan *microwave* dengan variasi waktu berbasis SDS-PAGE dapat disimpulkan bahwa :

1. Profil protein ulat sagu tanpa perlakuan menunjukkan total 26 pita protein, yang terdiri dari 3 pita mayor dan 23 pita minor.
2. Protein ulat sagu yang dipanggang dengan oven selama 1 menit menunjukkan total 17 pita protein, yang terdiri dari 2 pita mayor dan 15 pita minor, ulat sagu yang dipanggang dengan oven selama 2 menit menunjukkan total 20 pita protein, yang terdiri dari 2 pita mayor dan 18 pita minor, ulat sagu yang dipanggang dengan oven selama 3 menit menunjukkan total 10 pita protein minor.
3. Protein ulat sagu yang dipanggang dengan *microwave* selama 1 menit menunjukkan total 16 pita protein, yang terdiri dari 1 pita mayor dan 15 pita minor, ulat sagu yang dipanggang dengan *microwave* selama 2 menit menunjukkan total 11 pita protein minor, ulat sagu yang dipanggang dengan *microwave* selama 3 menit menunjukkan total 12 pita protein minor.

Dengan waktu pemanasan yang sama, denaturasi protein pada sampel yang dipanggang menggunakan *microwave* mengalami tingkat denaturasi lebih tinggi dibandingkan dengan yang dipanggang menggunakan oven.

## 5.2 Saran

Setelah dilakukan penelitian penetapan profil protein pada ulat sagu (*Rhynchophorus ferrugineus*) berdasarkan variasi waktu pemanggangan dengan oven dan *microwave* disarankan menggunakan sampel ulat sagu yang sama untuk semua perlakuan.

