

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan penelitian dapat disimpulkan bahwa :

- 5.1.1 Sampel ulat sagu yang tidak dipanaskan dan diberi garam (kontrol) memiliki profil protein dengan 6 pita mayor dan 20 pita minor, sedangkan setelah pengeringan dengan garam konsentrasi 10% (b/b), jumlah pita menjadi 3 pita mayor dan 18 pita minor.
- 5.1.2 Sampel yang dikeringkan pada temperatur 50°C menggunakan oven selama 1 jam mengalami pengurangan dan penipisan pita protein, sedangkan sampel yang dilakukan penggaraman 10% (b/b) selama 1 jam tidak mengalami pengurangan dan penipisan pita protein yang signifikan.
- 5.1.3 Pengaruh pemanasan terhadap jumlah profil protein ulat sagu cenderung lebih besar dibandingkan pengaruh penggaraman.
- 5.1.4 Pengawetan ulat sagu dengan dan tanpa garam yang paling optimal adalah pada penggaraman 10% (b/b) selama 1 jam tanpa pemanasan.

#### 5.2 Saran

Setelah dilakukan penelitian penetapan profil protein pada ulat sagu (*Rhynchophorus ferrugineus*) yang dikeringkan dengan garam dan tanpa garam disarankan :

- 5.2.1 Melakukan penelitian lebih lanjut dengan menggunakan konsentrasi waktu lebih cepat dengan temperatur yang lebih tinggi.

5.2.2 Bagi masyarakat untuk mengawetkan ulat sagu dan tidak merusak profil protein pada ulat sagu dapat menggunakan metode Penggaraman 10% (b/b) tanpa pemanasan.

