

## 5. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian mengenai aktivitas enzim protease kasar *Bacillus firmus* dari isolat ikan teri (*Stolephorus spp*) asin terhadap perubahan suhu, pH, dan waktu inkubasi dapat disimpulkan bahwa aktivitas enzim optimum terdapat pada suhu 40°C sebesar 5,127 Unit/ml. Produksi protease optimum terdapat pada pH 5 (asam) sebesar 2,472 Unit/ml dan pada jam ke-24 sebesar 1,754 Unit/ml.

Dari hasil analisa menunjukkan bahwa pH memberikan pengaruh berbeda nyata dan waktu inkubasi memberikan pengaruh tidak berbeda nyata. Sehingga pH yang berbeda memberikan pengaruh yang lebih besar daripada perlakuan dengan waktu inkubasi yang berbeda.

### 5.2 Saran

Pada penelitian ini disarankan saat proses pengujian aktivitas protease dilakukan secara berurutan mulai dari suhu optimum, pH optimum, sampai waktu inkubasi optimum agar diperoleh hasil yang maksimal.