5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang diperoleh dari penelitian tentang pengaruh penggunaan molase segar dan lama fermentasi terhadap kualitas hidrolisat yang terbuat dari bahan kepala ikan lele segar yaitu hidrolisat protein kepala ikan lele segar terbaik pada lama fermentasi 9 hari dan volume molase segar 400 mL.

Pada hasil terdapat 9 asam amino esensial yaitu lisin, histidin, arginin, leusin, isoleusin, threonine, methionine, valin, dan phenilalanin. Selain itu juga terdapat 7 asam amino non esensial antara lain glutamat, sistin, aspartate, alanine, serin, glisin, prolin, dan tirosin. Asam glutamat merupakan asam amino tertinggi yang terdapat pada penelitian hidrolisat protein kepala ikan lele segar yaitu sebesar 6,58 %. Sedangkan asam amino dengan kadar terendah, yaitu asam amino tirosin 0,32%.

5.2 Saran

Saran yang dapat diambil dari penelitian ini yaitu apabila ingin membuat hidrolisat protein kepala lele segar, dapat menggunakan penambahan volume molase segar 400 mL dan lama fermentasi selama 9 hari. Selain itu, perlu adanya pemurnian enzim protease dari hasil metabolit khamir laut dengan harapan akan meningkatkan kandungan asam amino hidrolisat protein kepala lele segar tersebut.