

BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan dari hasil penelitian ini adalah:

- Lama fermentasi memberikan pengaruh nyata terhadap kualitas hidrolisat protein kepala lele (*Clarias sp.*) rebus.
- Perbedaan volume molase rebus memberikan pengaruh nyata terhadap kualitas hidrolisat protein kepala lele (*Clarias sp.*) rebus.
- Interaksi antara lama fermentasi dan perbedaan volume molase rebus memberikan pengaruh nyata terhadap rendemen cair, kadar protein, dan daya buih hidrolisat protein kepala lele (*Clarias sp.*) rebus, sehingga didapatkan kandungan protein tertinggi pada lama fermentasi 6 hari dan penambahan volume molase rebus 500 mL yaitu sebesar 70,69 %, namun protein yang didapatkan tidak sesuai dengan standar yaitu 85-90 %.

5.2 Saran

Saran yang diberikan pada penelitian ini adalah perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai pembuatan hidrolisat protein kepala lele rebus menggunakan starter khamir laut yang murni sehingga dihasilkan kandungan protein yang sesuai dengan standar.