

VI KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

1. Enzim papain dapat membantu mempercepat proses hidrolisis protein daging ikan lele (*Clarias* sp.), namun sejumlah enzim ditambahkan ketika fase stasioner dari proses hidrolisis maka tidak terjadi peningkatan hasil hidrolisis.
2. Konsentrasi enzim papain terbaik dalam produksi pepton daging ikan lele adalah perlakuan pertama konsentrasi 0,2 %. Kandungan protein daging ikan lele memiliki potensi sebagai produk pepton, hasil uji kelarutan bubuk pepton kurang lebih 95,81 % dan 96,50 % pada konsentrasi enzim papain 0,3 %. Nilai kelarutan pepton tersebut tidak berbeda nyata, akan tetapi kelarutan pepton daging ikan lele berbeda nyata dengan pepton komersil yaitu difco dan oxoid sekitar 99,9 % dan 99,0 %.

6.2 Saran

Penelitian lebih lanjut diperlukan sebagai aplikasi pepton daging ikan lele (*Clarias* sp.) untuk membuktikan kemampuan pepton sebagai nutrisi pertumbuhan mikroba.