

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Pada penelitian pembuatan konsentrat protein konsentrat protein dari bungkil kemiri dengan perbedaan konsentrasi larutan HCl dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Perbedaan konsentrasi HCl pada pembuatan konsentrat protein dari bungkil kemiri berpengaruh terhadap konsentrat protein yang dihasilkan yaitu rendemen, kadar air, kadar protein, kadar abu, kadar lemak dan karbohidrat.
2. Penggunaan konsentrasi HCl yang optimum terhadap pembuatan konsentrat protein bungkil kemiri terdapat pada perlakuan C (Konsentrasi HCl 0,3 N) karena menghasilkan rendemen tertinggi 73.74% dengan kadar protein terlarut 83.31%. Hal ini menunjukkan bahwa bungkil kemiri sebagai limbah industri dapat menjadi sumber konsentrat protein yang potensial.
3. Perbedaan konsentrasi HCl pada pembuatan konsentrat protein bungkil kemiri memberikan nilai rendemen, kadar air, kadar protein, kadar abu, kadar lemak, dan karbohidrat berbeda nyata. Konsentrat protein bungkil kemiri sudah bisa diaplikasikan ke dalam produk pangan maupun pakan.
4. Konsentrat protein bungkil kemiri memenuhi SNI 2715:2013 mengenai Tepung Ikan dari karakteristik kadar air, kadar protein, kadar abu, kadar lemak.

5.2 Saran

1. Peneliti menyarankan kepada peneliti selanjutnya menggunakan lama proses ekstraksi untuk mengetahui karakteristik konsentrat protein.
2. Disarankan pada peneliti selanjutnya untuk melakukan uji pada bahan baku terlebih dahulu.
3. Disarankan untuk mengaplikasikan konsentrat protein tersebut untuk produk pangan maupun pakan ternak.
4. Disarankan pada peneliti selanjutnya untuk melakukan pengujian pH pada bahan baku terlebih dahulu sesuai pada titik isoelektrik (nilai 4.3-62).