

## BAB VI

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 6.1. Kesimpulan

Dari penelitian dan perhitungan yang telah dilakukan didepan, maka dapat disimpulkan bahwa kadar protein ikan Beronang (*Siganus sp.*) sebesar  $57,185 \pm 1,227 \%$ , kadar protein ikan Kerapu (*Ephinephelus sp.*) sebesar  $58,28 \pm 1,66 \%$  dan ikan Kerong-kerong (*Lutjanus sp.*) sebesar  $59,27 \pm 3,52 \%$ .

Hasil yang bervariasi ini disebabkan oleh beberapa sistem pada tubuh ikan yang berbeda. Selain itu dipengaruhi juga oleh kondisi penelitian.

Sedangkan untuk uji kualitatif protein dan asam amino yang telah dilakukan, semua menunjukkan hasil yang positif, yaitu mengandung asam amino fenilalanin, tirosin dan sistein. Hal ini dapat dimengerti karena daging ikan merupakan sumber protein hewani dan mengandung semua jenis asam amino yang menyusun protein.

#### 6.2. Saran

Setelah melakukan penelitian, maka disarankan bahwa penentuan kadar protein dengan menggunakan

metode Kjeldahl ini layak dimasukkan sebagai salah satu materi dalam praktikum kimia Organik agar mahasiswa mengetahui salah satu cara penentuan kadar protein yang efektif dan efisien.

Penelitian ini dapat digunakan sebagai penelitian pendahuluan. Penelitian selanjutnya dapat dikembangkan dengan menggunakan variabel yang berbeda, misalnya : variabel jarak yang lebih representatif. Dapat juga variabel dari bagian ikan, seperti kadar protein pada sirip ikan, ekor, duri, kepala dan lain-lain, karena ada dugaan yang menyatakan bahwa diantara semua bagian ikan, maka daging ikan yang memiliki kadar protein paling besar. Selain itu dapat juga dicari hubungan antara keberhasilan biosintesis alamiah dengan umur ikan.

