

BAB V
KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Enzim bromelin kulit, buah dan bonggol nanas yang memiliki aktifitas spesifik tertinggi dan kondisi optimum dapat dilihat pada tabel V.1.

Tabel V.1. Hasil Karakterisasi Fraksi Enzim Bromelin

Bromelin	Fraksi	Waktu Inkubasi (menit)	Suhu (°C)	pH	Aktivitas spesifik (U/mg)
Kulit	F ₃ (30-50%)	5	43	8,0	1,629
Buah	F ₃ (30-50%)	5	35	6,5	5,452
Bonggol	F ₄ (50-75%)	5	35	6,0	7,215

2. Enzim bromelin bonggol setelah diamobilisasi ternyata mengalami perubahan kondisi menjadi :

- pH optimum : 6,5
- Suhu optimum : 33 °C
- waktu inkubasi sama : 5 menit

3. Stabilitas enzim amobil dapat dipertahankan hingga dua kali pemakaian.

5.2. Saran

Penelitian ini sebagai langkah awal untuk mengetahui stabilitas enzim bromelin bonggol nanas yang telah diamobilisasi dengan metode penjeratan menggunakan kappa karrageenan. Agar stabilitas enzim dapat dipertahankan lebih dari dua kali pemakaian, perlu dilakukan studi banding stabilitas enzim dengan menggunakan variasi persen NaCl dalam pembentukan gel.