

BAB VII

KESIMPULAN DAN SARAN

7.1 Kesimpulan

1. Pada penelitian ini sampel yang digunakan untuk dianalisa kandungan proteinnya adalah limbah cangkang rajungan (*Portunus pelagicus*) dimana dapat dilakukan degradasi protein yang sebelumnya terikat pada khitin di cangkang rajungan dengan cara fermentasi yang dilakukan *Lactobacillus acidophilus* yang dilanjutkan dengan fermentasi oleh *Sacharomyces cerevisiae*.
2. Proses analisa kuantitatif yang digunakan untuk mengetahui nilai kandungan protein pada penelitian ini adalah dengan metode titrasi *formol*.
3. Berdasarkan hasil penelitian yang sudah dilakukan dapat disimpulkan bahwa nilai kandungan protein yang paling besar didapat apabila waktu fermentasi yang dilakukan oleh *Lactobacillus acidophilus* lebih lama dibandingkan dengan fermentasi oleh *Sacharomyces cerevisiae*. Nilai kandungan protein yang paling besar terdapat pada sampel 5 yaitu 34,5823% dengan lama fermentasi *Lactobacillus acidophilus* lima hari dilanjutkan dengan fermentasi *Sacharomyces cerevisiae* satu hari. Sementara nilai kandungan protein terendah yaitu pada sampel 1 yaitu 24,9518% dimana dilakukan fermentasi *Lactobacillus acidophilus* selama satu hari yang dilanjutkan *Sacharomyces cerevisiae* lima hari.

7.2 Saran

1. Sampel cangkang rajungan yang telah selesai difermentasi dan disterilisasi pada *autoclave* sebaiknya dikeringkan terlebih dahulu untuk mempermudah penghalusan menjadi serbuk yang nantinya akan digunakan untuk pembuatan larutan protein yang akan dianalisa.
2. Metode analisa yang digunakan tidak hanya menggunakan metode titrasi *formol*, melainkan dapat menggunakan metode analisa yang lain seperti dengan analisa *Lowry* maupun *Kjeldahl* sehingga dapat dibandingkan hasil nilai kandungan protein dari berbagai metode tersebut.