

## 5. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

Protein miofibril pada ikan kurisi (*Nemipterus nematophorus*) memiliki karakteristik fungsional sebagai berikut :

- Konsentrasi protein terlarut bernilai maksimal pada pH 7 (239,476 mg/g) dan pada konsentrasi garam 0,8M (246,190)
- Protein miofibril ikan kurisi memiliki daya gelasi yang baik (61,76%), tetapi bila dibandingkan dengan ikan laut jenis kuniran (*Upeneus moluccensis*) (62,70%) dan ikan mata besar (*Selar crumenophthalmus*) (82,94%) maka daya gelasinya kurang baik.
- Memiliki kemampuan mengikat air (*water holding capacity*) sebesar 1,9ml/1 gram protein
- Kurang baik dalam pembentukan emulsi dan busa yang ditunjukkan dari nilai aktivitas emulsi (35,58%) dan persentase pembentukan busa (15,83%) sehingga kurang cocok dijadikan sebagai *stabilizer* karena protein miofibril dari ikan kurisi memiliki sifat yang kurang stabil.

### 5.2. Saran

Penelitian ini dilakukan terbatas untuk mengetahui karakteristik fungsional protein miofibril yang meliputi pengukuran kelarutan protein terhadap pH dan konsentrasi garam dalam pelarut, daya ikat air, daya gelasi, daya emulsi, serta daya pembentukan busa. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengaruh pengeringan (*drying*) terhadap kualitas sifat fungsional protein miofibril ikan kurisi (*Nemipterus nematophorus*), fraksinasi protein miofibril ikan kurisi (*Nemipterus nematophorus*), dan pengaruh penambahan bahan pangan emulsif terhadap daya emulsifikasi dan daya pembusaan konsentrat protein miofibril ikan kurisi (*Nemipterus nematophorus*).