

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa:

1. Pada proses uji kualitatif dengan uji biuret menghasilkan warna ungu, artinya protein positif mengandung protein.
2. Kadar protein total pada ekstrak daging ikan nila perlakuan digoreng sebanyak 23,84%, perlakuan dibakar sebanyak 28,97%, perlakuan dipepes sebanyak 22,69% dan perlakuan diasap sebanyak 21,09%.
3. Pada proses pengolahan kandungan protein ikan nila menggunakan metode Kjeldahl terdapat perbedaan kadar protein disetiap perlakuan.

#### **5.2 Saran**

Tidak ditemukannya laboratorium yang memungkinkan uji determinasi di daerah Banjarbaru dan Banjarmasin sehingga harus mencari tempat uji determinasi ke luar pulau.