

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari data yang telah diteliti memperlihatkan hasil bahwa :

1. Metode SDS-PAGE mampu membedakan profil protein daging ayam, daging babi serta produk olahannya berdasarkan perbedaan berat molekul masing-masing sampel.
2. Terdapat perbedaan profil protein hasil isolasi daging ayam segar dan daging babi segar. Perbedaan tersebut dilihat dari adanya perbedaan karakteristik pita protein yang terdeteksi. Daging ayam memiliki 13 pita protein dengan berat molekul terbesar adalah 166,1 kDa dan berat molekul terkecil adalah 14,79 kDa. Daging babi memiliki 14 pita protein dengan berat molekul terbesar adalah 166,1 kDa dan berat molekul terkecil adalah 15,95 kDa. Terdapat pita troponin I pada sampel daging ayam dan daging babi, tetapi pada sampel daging babi tidak terdapat pita troponin C dan α aktinin yang terdapat pada sampel daging ayam. Pita protein desmin, Eu aktinin dan α aktinin hanya terdapat pada beberapa sampel sosis referensi. Pita troponin I hanya muncul pada sosis referensi sampel sosis babi 25% ayam. Pita protein troponin I terdapat pada sampel sosis pasar (S.1) dan (S.2) tetapi pita protein desmin, Eu aktinin dan α aktinin hanya terdapat pada beberapa sampel sosis komersil.

B. Saran

Perlunya dilakukan penelitian lebih lanjut tentang analisis profil protein pada daging ayam dan daging babi untuk mengetahui perbedaan profil proteinnya. Metode yang dapat digunakan adalah metode immunoblotting dengan antigen dan antibodi protein, sehingga didapatkan hasil yang lebih baik.

