

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Daging babi terdapat troponin T dengan berat molekul 100,97 kDa dan α aktinin dengan BM 36,7 kDa yang tidak terdapat pada daging sapi. Daging sapi memiliki protein spesifik yakni pita protein troponin I dan LC₁ namun pada penelitian ini kedua protein tersebut tidak terdeteksi karena pada proses preparasi sampel protein telah mengalami denaturasi akibat pemanasan.
2. Pita protein α aktinin terdeteksi pada sampel sosis referensi 2,3 dan 4 namun troponin T tidak terdeteksi. Pada sampel sosis referensi 5,6 dan 7 pita protein α aktinin dan troponin T terdeteksi. Pita protein troponin I dan LC₁ terdeteksi pada sampel S.3 sosis komersil dengan berat molekul 26,83 kDa, salah satu pita protein penanda daging sapi muncul pada sampel S.3 sosis komersil sehingga pada kelima sosis komersil yang diteliti hanya sampel S.3 yang dapat dipastikan tidak terdapat campuran daging babi.

B. Saran

Perlu dilakukan pengujian lebih lanjut mengenai analisis profil protein pada daging sapi dan babi agar untuk mengetahui perbedaan profil protein pada kedua daging tersebut. Selain itu pada preparasi sampel diharapkan lebih memperhatikan saat proses pembuatan sosis terutama dalam pengukusannya, karena protein akan mudah terdegenerasi jika

terpapar proses pemanasan dengan suhu yang tinggi. Hal ini akan berdampak pada jumlah pita protein yang muncul pada saat dilakukan uji elektroforesis.