

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Penambahan α -kasein pada gelatin tulang ikan gabus dapat mempengaruhi peningkatan kadar protein, karna jika campuran protein-protein bahan pangan akan menyebabkan protein saling berinteraksi pada pembuatan gel. Serta penambahan α -kasein berpengaruh pada perubahan warna dan bau pada hasil akhir gel.
2. Berdasarkan beberapa perlakuan tersebut diperoleh nilai maksimum untuk kadar air dan kadar abu,, semakin besar konsentrasi NaCl maka, semakin kecil kadar abu dan kadar air yang diperoleh. Dan untuk nilai viskositas dan kekuatan gel gelatin didapatkan hasil optimum pada konsentrasi NaCl 0,7 M. Nilai pH setelah pencampuran dengan α -kasein tidak berpengaruh pada perubahan pH gelatin.pada kekuatan gel nilai optimum pada menit ke 25 dengan konsentrasi NaCl 0,7 M dan nilai maksimum pada menit ke 35 dengan konsentrasi NaCl 0,7 M. Pada kandungan protein hasil maksimum yang didapatkan pada konsentrasi NaCl 0,5 M dengan lamanya waktu pemanasan 15 menit.

5.2 Saran

Saran yang diberikan peneliti dalam penelitian ini, yaitu:

1. Diperlukan penelitian lebih lanjut untuk memperoleh nilai rendemen yang lebih tinggi serta kualitas warna dan bau yang lebih baik.
2. Untuk meningkatkan nilai kekuatan gelatin perlu adanya penelitian lanjutan dengan menggunakan protein bahan pangan yang lainnya.