

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Pada penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa :

1. Pada sifat fisik uji organoleptik gelatin tulang ikan gabus belum memenuhi SNI No. 06-3735 tahun 1995 dan British Standard : 757 tahun 1975.
2. Pada sifat kimianya seperti kekuatan gel, pH, viskositas dan kadar air sudah memenuhi persyaratan SNI
3. Hasil optimum pada kekuatan gel yaitu 208,304 gbloom pada sampel 9 perbandingan kasein 10 : 3 dan suhu 60 °C, viskositas yang paling optimum 5,8026 cPs pada sampel 7 dengan perbandingan kasein 10 : 1 dan suhu 60 °C, kadar air yang paling optimum yaitu 5,4% pada sampel 8 dengan perbandingan kasein 10 : 2 dan suhu 60 °C, pada kadar abu belum memenuhi SNI tetapi hasil yang paling optimum yakni 21,16% pada sampel 7 dengan perbandingan kasein 10 : 1 dan suhu 60 °C, nilai pH yang didapat yakni 5 dan kadar protein yang paling optimum terdapat pada sampel 9 dengan perbandingan suhu dan 60 °C.

5.2 Saran

Penelitian ini disarankan untuk memenuhi SNI tetapi pada viskositas ada beberapa sampel yang belum memenuhi SNI. Hal ini terjadi karena alat *viscometer* yang digunakan pada penelitian ini kurang efisien sehingga hasil yang didapat belum maksimal. Sedangkan pada kadar abu juga belum mencapai SNI hal ini terjadi karena kadar air yang didapat berkurang sehingga kadar abu yang didapat lebih besar. Untuk penelitian selanjutnya disarankan untuk melakukan penelitian ini lebih baik lagi sehingga mendapatkan hasil yang sempurna.