

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian pembuatan gel gelatin dari tulang ikan tenggiri dengan penambahan *α-casein* susu sapi murni yang dilakukan, dapat disimpulkan bahwa ditinjau dari hasil data dua pelarut yang digunakan pada penelitian ini untuk kadar abu didapatkan nilai optimum 7,88% dari gel gelatin dengan konsentrasi NaCl 0,4M, sedangkan kadar air diperoleh 88,505% pada konsentrasi NaCl 0,8M. Nilai optimum viskositas 33,7587 cPs didapatkan pada gel gelatin dengan konsentrasi CH₃COOH 0,4M, sedangkan nilai kekuatan gel 286,5489 bloom dan kandungan protein 82,9143% pada konsentrasi CH₃COOH 0,8M. Nilai pH yang optimum diantara dua pelarut yang digunakan adalah pelarut NaCl.

5.2 Saran

Saran yang diberikan peneliti dalam penelitian ini adalah diperlukan penelitian lebih lanjut mengenai kualitas gel gelatin yang dihasilkan, seperti hasil gelatin dengan warna dan bau yang lebih baik, pengurangan kadar air dan abu yang masih tinggi dari standar ketentuan, serta pengaturan suhu terhadap pembentukan gel pada gelatin.