

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan penelitian pemanfaatan tulang ikan tenggiri menjadi gel gelatin dengan penambahan  $\alpha$ -casein susu sapi murni yang dilakukan, dapat disimpulkan bahwa pada temperatur ekstraksi 90°C didapatkan rendemen sebesar 8,2205%. Ditinjau dari hasil data dua pelarut yang digunakan pada penelitian ini untuk kadar air dan kadar abu gel gelatin terdapat pada pelarut NaCl dengan temperatur ekstraksi 90°C sebesar 16,73% dan 4,00% dengan nilai pH 5. Nilai optimum untuk kekuatan gel 282,1498 gbloom dengan pelarut CH<sub>3</sub>COOH pada 85°C, kadar protein 81,0187% dengan pelarut CH<sub>3</sub>COOH pada 90°C, dan viskositas 40,4873 cPs pada 70°C.

#### **5.2 Saran**

Penelitian dalam pembuatan gel gelatin dari tulang ikan tenggiri ini belum sepenuhnya memenuhi persyaratan berdasarkan SNI 06-3735 Tahun 1995 dan British Standard: 757 Tahun 1975. Hal ini bisa disebabkan oleh antara lain pencampuran yang masih tidak homogen pada gelatin dengan  $\alpha$ -casein, kelalaian saat pengovenan ekstrak, proses pembilasan *ossein* yang tidak sempurna, dan ketidak telitian saat proses analisis. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian lebih lanjut.