

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian pembuatan gelatin dari kulit sapi, dapat disimpulkan bahwa :

1. kulit sapi dapat dijadikan sebagaibahan baku pembuatan gelatin melalui proses ekstraksi pada temperatur 60°C selama lima jam, karena memiliki kandungan kolagen yang tinggi yang dapat dihidrolisis dengan air.
2. Dari analisis anova hasil penelitian menunjukkan bahwa lama evaporasi berpengaruh nyata terhadap kadar air dan rendemen. Beda larutan berpengaruh nyata pada viskositas dan rendemen. Sedangkan kadar abu tidak dipengaruhi oleh beda pelarut maupun lama evaporasi.
3. Perlakuan terbaik dalam penelitian ini diperoleh dari perlakuan konsentrasi asam sulfat 3% dan lama evaporasi 5 jam dengan karakteristik : kadar air 7%, kadar abu 6%, pH 4, rendemen 6,12, kekuatan gel 266,52 bloom, dan viskositas 2,5307 cP.
4. Jika dibandingkan dengan SNI No. 06-3735-1995 dan *Gelatine Manufacturers Institute of America* (GMIA), nilai kadar air, pH, viskositas, dan kekuatan gel gelatin hasil penelitian telah memenuhi standar SNI dan GMIA, sedangkan nilai kadar abu tidak memenuhi standar di atas.

#### 5.2 Saran

Dari hasil penelitian yang didapatkan, dapat diberikan saran yaitu :

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai gelatin dari kulit sapi yang diperoleh agar kualitas yang didapatkan setara dengan gelatin komersial.
2. Penelitian lebih lanjut mengenai gelatin dari kulit sapi diharapkan menggunakan variasi evaporasi yang ditambahkan karena dapat memberikan pengaruh terhadap karakteristik gelatin.