

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian pembuatan gelatin dari kulit ikan gabus dengan penambahan kasein yang telah dilakukan, dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Penambahan kasein dan pencampuran pelarut NaCl pada gelatin kulit ikan gabus dapat memperbaiki parameter viskositas sebesar 4-13 cps dan kadar protein sebesar 5-10% dari gelatin kulit ikan gabus sebelum pencampuran kasein. Selain itu parameter organoleptik juga dapat memperbaiki karakteristik gelatin secara fisik meskipun belum sepenuhnya memenuhi standar yang ada. Sedangkan pada parameter kadar air, kadar abu dan pH, tidak terlalu menghasilkan perbaikan kualitas yang signifikan terhadap gelatin sebelum dan sesudah pencampuran.
2. Nilai parameter yang telah didapat pada setiap perlakuan untuk nilai kadar abu, pH, viskositas, dan kekuatan gel memenuhi ketiga standar yang ada yaitu SNI gelatin ikan No 8622:2018, SNI gelatin No. 3537:1995 dan GMIA 2012. Sedangkan untuk nilai kadar air ada 3 perlakuan yang hanya memenuhi SNI gelatin No. 3537:1995 yakni pada variasi konsentrasi NaCl 0,6 M terhadap semua variasi rasio gelatin berbanding kasein, dan untuk kadar protein belum memenuhi standar GMIA 2012.
3. Ditinjau dari perlakuan terbaik dari interaksi variabel yang digunakan pada pembuatan gelatin maka didapatkan nilai optimum pada perlakuan rasio gelatin berbanding kasein 1:0,75 (b/b) terhadap pelarut NaCl dengan konsentrasi 0,5 M dengan hasil pengujian kadar air 10,01%, kadar abu 2,15%, pH 5, viskositas 19,2071 cPs, kadar protein 72,70 %, dan kekuatan gel 259,21 bloom, serta hasil pengujian organoleptik berupa warna abu tua dengan aroma sedikit berbau.

5.2 Saran

Saran yang diberikan peneliti dalam penelitian ini adalah diperlukannya penelitian lebih lanjut untuk mengetahui proses *pre-treatment* terbaik pada kulit ikan gabus karena memiliki pigmen warna hitam lebih pekat dan perlu dilakukan pengujian lanjut mengenai pelarut yang lebih baik digunakan untuk proses pencampuran gelatin dan kasein.