BAB V
KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian pembuatan gel gelatin dari tulang ikan bandeng dengan penambahan *whey* dari *yoghurt* yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa:

1. Suhu dan waktu pemanasan NaCl mempengaruhi hasil dari analisa kadar air, kadar abu, viskositas, kekuatan gel dan kadar protein terhadap sampel yang diuji. Semakin tinggi suhu dan waktu pemanasan NaCl maka semakin tinggi pula nilai kadar air, kadar abu, kekuatan gel dan kadar protein. Sedangkan semakin rendah suhu dan waktu pemanasan NaCl maka semakin tinggi nilai viskositas yang dihasilkan.
2. Berdasarkan analis grafis, suhu dan waktu pemanasan NaCl optimum terjadi pada saat suhu pemanasan 70^0C dan waktu pemanasan NaCl 25 menit dengan nilai kadar air 73,17 %, kadar abu 2,30 %, pH 5, viskositas 45,25 cPs, kekuatan gel 199,58 bloom dan kadar protein 80,58 %.

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 yang masih tinggi dari standar ketentuan dan penggunaan *whey* dalam bentuk padatan sehingga dapat membandingkan hasil mana yang lebih effisien untuk digunakan pada saat proses pembuatan gel gelatin.