

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. Pengaruh dari variasi pelarut dan waktu perendaman pada analisa kadar abu yaitu 1,77-9,27%, kadar air 4,28-12,90 %, derajat keasaman 5,5-4 dan viskositas 12,58-15,72 yang mendapatkan hasil yang sesuai dengan batas SNI sedangkan untuk Analisa organol,protein 53,27 – 86,18 % dan kekuatan gel yaitu 217,57-499,13 bloom hanya sebagian yang masi masuk ke batas SNI.
2. Hasil dari penelitian kondisi optimum dari interaksi variabel yang digunakan untuk membuat gelatin yaitu pada analisa viskositas ph dan kekuatan gel adalah waktu 48 jam dan pelarut HCl untuk viskositas pelarut yang optimum adalah H₂SO₄ sedangkan analisa kadar abu,kadar air, rendemen dan protein waktu perendamannya 36 jam dengan pelarut HCl untuk protein dan kadar abu pelarut yang optimum adalah H₂SO₄.

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.