

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian pembuatan gel kulit ikan gabus dengan penambahan kasein susu sapi murni yang dilakukan, dapat disimpulkan bahwa :

1. Pelarut yang digunakan yaitu asam asetat dan asam klorida dengan konsentrasi 0,5, 1, 1,5 dan 2 M, pada pelarut asam asetat gelatin yang didapat masing-masing berwarna abu tua, abu muda, abu muda, abu muda dengan hasil rendemen sebesar 9,6, 7,1, 5,7 dan 3%, sedangkan untuk pelarut asam klorida gelatin yang dihasilkan masing-masing berwarna abu muda, abu muda, kuning kecoklatan dan kuning pucat dengan hasil rendemen sebesar 5,1, 2,2, 1,9, dan 1,6%.
2. Kondisi optimum pembuatan gelatin dari kulit ikan gabus ini yaitu menggunakan pelarut asam asetat konsentrasi 3% dengan hasil kadar air 6,30%, kadar abu 1,89%, kekuatan gel 247,8981 g bloom, viskositas 14,4150 cps, kadar protein 62,54%, pH 5 dan rendemen sebesar 9,6%.

5.2 Saran

Saran yang diberikan peneliti untuk penelitian ini adalah diperlukan penelitian lebih lanjut mengenai kualitas gel gelatin yang dihasilkan, seperti hasil gelatin dengan warna dan bau yang dihasilkan lebih baik, pengurangan kadar abu, viskositas dan kadar protein yang dihasilkan masih banyak yang belum memenuhi standar nasional indonesia serta pemilihan jenis pelarut untuk mendapatkan hasil yang lebih optimal.