

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa

1. Pengaruh lama perendaman yang berbeda memberikan pengaruh yang nyata antara viskositas, rendemen dan nilai pH.
2. Parameter fisik gelatin kulit kerbau dengan lama perendaman memiliki viskositas nilai 1,74 cP – 1,93 cP dan sudah memenuhi standar oleh GMIA yaitu 1,5-7,5 cP. Nilai pH 4,23-6,30 dan sudah memenuhi standar oleh GMIA yaitu sekitaran 3,8-6,0
3. Pengaruh lama perendaman yang berbeda berpengaruh secara signifikan terhadap nilai rendemen yang dihasilkan. Rendemen yang dihasilkan berada pada range 1,20-8,62%.. Dimana rendemen yang tinggi dihasilkan pada lama perendaman 48 jam.

5.2. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai uji kualitas kimia (kadar air, kadar abu, kadar lemak dan kadar protein), uji mikrobiologi dan aplikasinya dalam pangan sehingga mengetahui gelatin yang berkualitas baik.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang pembuatan gelatin kulit kerbau yang menggunakan larutan bonggol buah nanas atau mahkota buah nanas.
3. Diperlukan penelitian lebih lanjut tentang pembuatan gelatin tipe B menggunakan kulit kerbau.

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.