

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.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa lama perendaman yang berbeda dengan menggunakan HCl 5% tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap kualitas fisik (rendemen, derajat keasaman) dan kualitas kimia (kadar air, kadar abu, kadar lemak, dan kadar protein) namun memberikan pengaruh yang nyata terhadap derajat kekenyalan gelatin dari tulang rusuk sapi.

5.2. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai lama perendaman dengan penambahan maupun pengurangan waktu perendaman untuk mendapatkan gelatin yang sesuai dengan Standar Nasional Indonesia.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai cara *degreasing* dan *mineralisasi* yang optimum untuk mendapatkan kualitas gelatin yang sesuai standar.
3. Diperlukan penelitian lebih lanjut tentang pembuatan gelatin tipe B menggunakan tulang rusuk sapi.