

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa tepung gelatin hasil ekstraksi pada suhu yang berbeda berpengaruh sangat nyata terhadap kualitas fisik (rendemen, pH, kekuatan gel) dan kimia (kadar air kadar abu, kadar lemak, kadar protein).

Perlakuan terbaik adalah pengestrakan dengan suhu 85°C. Nilai gelatin kualitas fisik pada suhu 85°C adalah Rendemen (5,04%), pH (3,86), kekuatan gel (139,28), dan kualitas kimia kadar air (6,17%), kadar abu (13,93%), kadar lemak (2,49%), dan kadar protein (77,91%),

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, agar Kualiatas Fisik dan Kimia Hasil Ekstrakisi Tulang Paha Sapi pada Suhu yang Berbeda tercapai secara maksimal, maka penulis memberi saran sebagai berikut:

1. Perlunya penelitian lebih lanjut untuk memperoleh nilai rendemen yang lebih tinggi serta gelatin dengan kuantitas dan kualitas yang optimal.
2. Perlunya uji lanjut logam berat, uji mikrobiologi.
3. Perlunya uji penyimpan secara akselerasi sehingga umur simpan gelatin dapat diketahui secara pasti.