

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Hasil penelitian menghasilkan gelatin dengan nilai kadar air 9,91-10,19%, kadar abu 0,23-0,41% , kadar lemak 0,95-1,58%, kadar protein 70,75-85,07%.
2. Kombinasi perlakuan terbaik adalah konsentrasi 5% dengan lama perendaman 8 jam menghasilkan kadar protein 85,00%, kadar air 10,14%, kadar abu 0,4% dan kadar lemak 1,26%.
3. Hasil penelitian ini semua kombinasi perlakuan menghasilkan gelatin sesuai dengan standar SNI (1995).

5.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai jenis asam dan suhu ekstraksi sehingga menghasilkan gelatin yang berkualitas yang baik.