

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 kesimpulan

- a. Berdasarkan hasil penelitian sampel A dengan perlakuan 3,5% dan D 5% dapat menghasilkan lebih bagus dan telah memenuhi standar SNI (1989).
- b. Kualitas fisik kulit kambing tersamak yang di hasilkan dengan perlakuan 5% minyak ikan memenuhi standar SNI (1989).

5.2 Saran

- a. Berdasarkan kriteria parameter kualitas fisik yang dianalisis, konsentrasi minyak ikan % memberikan rerata nilai kualitas fisik yang memenuhi syarat SNI 06-0463-1989 tentang kulit kambing untuk barang kulit, kecuali nilai kelembasan dan warna permukaan. Dengan demikian proses penyamakan sebaiknya cukup menggunakan konsentrasi minyak ikan 5%.