

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan bahwa:

1. Metode ekstraksi yang menghasilkan rendemen yang tertinggi pada penelitian menggunakan metode ekstraksi pengadukan terus menerus dengan nilai rendemen 10,83%.
2. Karakteristik gelatin metode ekstraksi pengadukan terus menerus adalah nilai rendemen 10,83%, kekuatan gel 80,06 gram *bloom*, viskositas 1,60 cp, kadar air 6,79%, kadar protein 79,71%, kadar abu 1,89%, kadar lemak 3,97%, derajat kecerahan 78,58%, dan nilai pH 4,07.
3. Produk gelatin yang memenuhi standar mutu SNI meliputi kadar air, kadar abu dan kadar lemak. Untuk *standart british* yang memenuhi standar mutu meliputi kekuatan *gel* dan nitrogen total. Namun tidak memenuhi pada parameter uji pH dan *viskositas*.

5.2 Saran

Disarankan pada penelitian selanjutnya untuk menguji lebih lanjut sifat gelatin dan unsur-unsur asam amino penyusunnya.