

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Gelatin yang dihasilkan dari limbah tulang ikan tuna (*Thunnus sp.*) dapat diaplikasikan pada produk *jelly*.
2. Aplikasi gelatin limbah tulang ikan tuna dengan berbagai konsentrasi pada pembuatan *jelly* berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, pH, sineresis, kekenyalan dan tekstur pada uji organoleptik. Namun tidak berpengaruh nyata terhadap warna, aroma dan rasa pada uji organoleptik.
3. Dari hasil penelitian produk *jelly* terbaik yang dihasilkan adalah pada perlakuan E (9 % gelatin limbah tulang ikan tuna) dengan karakteristik sebagai berikut : kadar air 31,60 %, kadar abu 0,20 %, pH 3,05, sineresis 0,73 %, dan kekenyalan 58,98 g/mm². Berdasarkan uji organoleptik nilai rata-rata kesukaan terhadap warna 3,83, aroma 3,76, tekstur 3,46, dan rasa 2,73. Sedangkan karakteristik *jelly* yang dihasilkan dari gelatin komersial sebagai berikut : kadar air 29,41 %, kadar abu 0,11 %, pH 4,39, sineresis 0,72 %, dan kekenyalan 110,99 g/mm².

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diajukan saran sebagai berikut :

1. Perlunya dilakukan penelitian mengenai penambahan bahan lain pada *jelly* untuk menutupi rasa ikan dari gelatin tulang ikan tuna yang mendominasi rasa *jelly*.
2. Perlunya dilakukan penelitian lanjutan terhadap umur simpan *jelly* dari gelatin limbah tulang ikan tuna.