

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Berdasarkan penelitian yang dilakukan pada produk gelatin kulit ikan tuna sirip kuning (*Thunnus albacares*), Waktu Ekstraksi berpengaruh nyata terhadap rendemen, kekuatan gel, viskositas, kadar air, dan derajat putih dan berpengaruh tidak nyata terhadap nilai pH dan kadar abu hidrolisis produk gelatin yang dihasilkan.
2. Produk gelatin kulit ikan tuna sirip kuning terbaik yang dihasilkan menurut sifat fisik dan kimia adalah pada perlakuan C (3 jam) dengan karakteristik sebagai berikut : rendemen $10,63 \pm 0,08$ %; kekuatan gel $118,67 \pm 7,02$ g bloom; derajat putih $58,01 \pm 0,53$ %; viskositas $4,32 \pm 0,11$ cP; kadar air $11,90 \pm 0,36$ %; kadar abu $2,63 \pm 0,07$ %; dan pH $4,97 \pm 0,21$.

5.2 Saran

Penelitian lebih lanjut disarankan untuk dapat menggunakan pengeringan beku (freeze drying) sehingga terhindar dari kerusakan akibat panas guna meningkatkan kualitas dari gelatin.

