

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penambahan gelatin ceker ayam pada dadih *spread slice* berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) meningkatkan kadar air dan kadar protein serta berpengaruh terhadap organoleptik warna. Disimpulkan bahwa penambahan gelatin ceker ayam sampai konsentrasi 12% dapat meningkatkan mutu kimia pada dadih *spread slice*. Penambahan gelatin sebanyak 8% menghasilkan dadih *spread slice* yang terbaik dengan kadar air 47.79%, kadar protein 9.59% dan nilai organoleptik warna 2.24, aroma 2.08, rasa 1.96, tekstur 2.24.

5.2. Saran

Untuk kedepannya diharapkan adanya penelitian lanjutan terhadap pengemasan produk dadih *spread slice* yang baik, agar dapat menjaga kualitas dan meningkatkan mutu dari dadih *spread slice*.

