

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis yang dilakukan pada produk gelatin kulit ikan tuna sirip kuning (*Thunnus albacares*), dapat disimpulkan bahwa:

1. Konsentrasi enzim fisin kasar kasar yang digunakan dalam pembuatan gelatin kulit ikan tuna sirip kuning berpengaruh nyata terhadap rendemen, kekuatan gel, kadar air, kadar protein, dan derajat hidrolisis namun tidak berpengaruh nyata terhadap kadar abu gelatin kulit ikan tuna sirip kuning yang dihasilkan.
2. Penggunaan enzim fisin kasar 2,5 % menghasilkan gelatin kulit ikan tuna sirip kuning terbaik dengan karakteristik sebagai berikut : rendemen 8,70% kekuatan gel 208,69 g bloom; kadar air 5,43%; kadar abu 0,62%; kadar protein 91,71; derajat hidrolisis 46,85%.

5.2 Saran

Untuk penelitian lebih lanjut, disarankan untuk dapat melakukan penelitian tentang aplikasi produk gelatin tersebut kedalam produk pangan

