

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan tujuan maka dapat disimpulkan bahwa lama perendaman dan suhu ekstraksi yang berbeda berpengaruh terhadap karakteristik, organoleptik dan kimia gelatin kulit ikan tuna. Hasil penelitian pada produk gelatin kulit ikan tuna memiliki karakteristik rendemen sebanyak 9,16%-12,33%, organoleptik warna kuning keemasan hingga kuning kecokelatan, beraroma sedikit amis hingga sangat amis, kekuatan gel 160,18-250,27 g bloom, dan asam amino glisin dan prolin masing-masing 20,36-22,03% dan 11,25-12,39%.

. Perlakuan terbaik diperoleh pada lama peredaman 2 jam dan suhu eskstraksi 65°C yaitu gelatin berwarna kuning keemasan dan beraroma sedikit amis, dengan kekuatan gel 220,24 g bloom, mengandung asam amino glisin dan prolin masing-masing sebesar 22,03% dan 12,39%.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian maka disarankan untuk melakukan penelitian lanjutan tentang derajat putih, gugus fungsi, berat molekul (BM) dan stabilitas termal gelatin kulit ikan tuna.