

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Kesimpulan umum

Penelitian ini dapat disimpulkan bahwa dapat diperoleh ekstrak gelatin dari tulang kelinci dengan menggunakan perendaman dalam asam selama waktu tertentu.

2. Kesimpulan khusus

- a. Variasi jenis asam pada proses demineralisasi berpengaruh terhadap rendemen dan sifat fisiko-kimia gelatin dari tulang kelinci. Jenis asam yang menghasilkan sifat fisikokimia gelatin terbaik adalah Asam Fosfat. Sifat fisik gelatin tulang kelinci terbaik yang meliputi kekuatan gel, viskositas, dan nilai pH berturut - turut yaitu 38,3 *g bloom*, 2,70 cP, dan 3,41. Sifat kimia gelatin tulang kelinci yang meliputi kadar air, kadar abu, dan kadar protein berturut – turut yaitu 6,15%, 16,83% dan 79,66%
- b. Lama Perendaman pada proses demineralisasi berpengaruh terhadap rendemen dan sifat fisiko-kimia gelatin dari tulang kelinci. Lama perendaman yang memberikan nilai rendemen serta sifat fisiko-kimia gelatin terbaik adalah 4x24 jam.

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk menghasilkan produk gelatin tulang kelinci dengan kadar abu, kadar protein dan kekuatan gel yang sesuai dengan standar dengan penambahan perlakuan pada penelitian berupa pemurnian gelatin. Pencucian ossein dan netralisasi dengan basa lemah bisa dilakukan untuk

mendapatkan gelatin dengan pH yang lebih tinggi. Selanjutnya, dapat pula dilakukan penelitian mengenai aplikasi penggunaan gelatin dalam pembuatan produk pangan agar dapat lebih diketahui manfaatnya dalam teknologi pangan.