

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Berdasarkan penelitian, kombinasi perlakuan terbaik adalah jenis sisik ikan kakap dan lama perendaman 6 jam, perlakuan ini dipilih karena mempunyai nilai rendemen 478,20 g, kekuatan gel 427,53 bloom, viskositas 16,29 cP, pH 6,68, kadar protein 97,63%, kadar abu 2,75%, dan kadar air 5,81% yang lebih baik daripada jenis sisik ikan lainnya. Hasil ini sudah sesuai dengan standar SNI 06-3735-1995 dan GMIA 2019.
2. Jenis sisik ikan yang menghasilkan gelatin sisik ikan terbaik yaitu sisik ikan Kakap. Terdapat interaksi antara jenis sisik ikan dan lama perendaman sehingga dengan interaksi tersebut, berpengaruh nyata terhadap hasil rendemen, *gel strength*, viskositas, pH, kadar protein, kadar abu, dan kadar air.
3. Lama perendaman pada pembuatan gelatin sisik ikan yang menghasilkan gelatin sisik ikan terbaik yaitu 6 jam. Terdapat interaksi antara lama perendaman dan jenis sisik ikan sehingga dengan interaksi tersebut, berpengaruh nyata terhadap hasil rendemen, *gel strength*, viskositas, pH, kadar protein, kadar abu, dan kadar air.

5.2. Saran

Saran yang dapat disampaikan dari hasil penelitian ini yaitu perlu dilakukan ekstraksi gelatin dari jenis sisik ikan dan perlakuan asam lainnya, serta dilakukan pengujian asam amino gelatin.