

BAB V PENUTUP

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pengujian statistik maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Perlakuan volume cuka aren dalam perendaman dengan tulang ikan berpengaruh pada kadar abu, protein dan lemak namun tidak berpengaruh pada nilai rendemen, titik gel dan titik leleh, kadar air dan nilai pH gelatin.
2. Seluruh perlakuan menghasilkan gelatin dengan rendemen (2,81-6.09%), titik gel (± 10 °C), titik leleh(± 37 °C), pH mendekati netral (6,0-6,6) hampir menyerupai sifat gelatin komersial dan kadar air yang memenuhi standar SNI (3735-1995) yaitu maksimal 16% dan FAO yaitu maksimal 18%.
3. Perlakuan perbandingan cuka aren dan tulang (7:1) menghasilkan gelatin dengan kadar abu terendah 5.63%, kadar protein tertinggi 75.20% dan kadar lemak 11.75%.

5.2 Saran

Dalam penelitian ini, saran yang dapat diberikan adalah

1. Perlu digunakan alat yang dapat memisahkan komponen pengganggu yaitu *rotary evaporator vacuum* yang dapat memisahkan dari komponen pengganggu seperti lemak, abu dan pelarut asam.
2. Perlu dikaji lebih lanjut dengan menggunakan perbandingan cuka aren dengan volume yang lebih besar.
3. Perlu dikaji lebih lanjut metode fermentasi cuka aren yang dapat menghasilkan asam asetat yang lebih tinggi.