

BAB V

PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa lama perendaman berpengaruh terhadap rendemen, kadar air, pH dan viskositas gelatin kulit kambing. Lama perendaman optimum pada kulit kambing dengan konsentrasi asam sitrat 9% adalah 48 jam yang menghasilkan gelatin dengan kualitas fisik yang sebagian besar sesuai SNI. Kualitas gelatin kulit kambing dengan perendaman 48 jam adalah rendemen 9,64%, kadar air 9,80%, pH 4,12% dan viskositas 15,60 mps.

5.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai uji kimia gelatin kulit kambing dengan menggunakan asam sitrat dan lama perendaman yang berbeda.