

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

Lama perendaman dan konsentrasi asam (HCl) memberikan pengaruh yang sangat nyata terhadap rendemen, kadar abu, kadar protein, warna gelatin dan tidak berpengaruh terhadap kadar air gelatin dari kaki ayam. Dari hasil penelitian juga diketahui tidak adanya interaksi antara lama perendaman dan konsentrasi asam terhadap rendemen, kadar protein, kadar abu, kadar air serta diketahui adanya interaksi yang nyata terhadap warna gelatin dari kaki ayam.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kombinasi perlakuan antara lama perendaman 72 jam dan konsentrasi asam 4%, menghasilkan gelatin dengan kualitas terbaik. Gelatin dari kombinasi perlakuan tersebut mempunyai rendemen 14,01%, kadar protein 74,34%, kadar abu 10,48% dan kadar air 4,65%.

6.2. Saran

Gelatin yang dihasilkan dari kaki ayam ini masih mempunyai kekurangan antara lain : warnanya kecoklatan, kadar abunya masih tinggi dan rendemennya masih rendah. Untuk mengatasi hal tersebut perlu dilakukan penelitian mengenai penghilangan lemak yang maksimal, misalnya digunakan pelarut lemak yang

lebih efektif dalam melarutkan lemak atau perlu dilakukan proses penghilangan lemak secara berulang-ulang, sehingga didapatkan gelatin yang berwarna putih kekuningan. Disamping itu perlu dilakukan proses pencucian setelah dilakukan proses penetralan untuk melarutkan sisa-sisa asam dalam jaringan, sehingga didapatkan gelatin dengan kadar abu yang lebih rendah.

Untuk mendapatkan rendemen yang lebih tinggi, perlu dilakukan penelitian untuk menyempurnakan tahapan-tahapan proses pembuatan gelatin dari kaki ayam ini, sehingga gelatin yang dihasilkan lebih banyak.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimous; 1992-1993; Laporan Tahunan 1992-1993; Dinas Peternakan Daerah; Surabaya.
- Blumental, S; 1947; Foods Product; Chemical Publishing Co, Brooklyn.
- Considine,D.M and G.D. Considine; 1982; Foods and Foods Production Encyclopedia; Van Nostrand Reinhold Company; New York.
- Fardiaz.D, Andarwulan.N, Hariantono.H.W, Puspitasari.N.L; 1992; Tehnis Analisis Sifat Kimia dan Fungsional Komponen Pangan; PAU Pangan dan Gizi; Institut Pertanian Bogor; Bogor.
- Grant,R.A; 1980; Applied Protein Chemistry; Applied Science Publishers LTD; London.
- Hadiwiyoto,S; 1983; Hasil-hasil olahan susu, ikan, daging dan telur; Liberty; Jogjakarta.
- Kirk.R.E dan D.E. Othmer; 1951; Encyclopedia of Chemistry Technology, Vol:7; The Interscience Encyclopedia INC; New York.
- Murtidjo.B.A; 1987; Pedoman Beternak Ayam Broiler; Kanisius; Jogjakarta.
- Purnomo.E, 1992; Penyamakan Kulit Kaki Ayam; Kanisius; Yagjakarta.
- Ranganna. S; 1986; Handbook of Analysis and Quality Control for Fruit and Vegetable Product; second edition; Tata McGraw-Hill Publishing Company Limited; New Delhi.
- Shreve.N.R; 1956; The Chemical Prosess Industries; Second edition; McGraw-Hill Book Company, INC; New York; Toronto; London.
- Sisson.S; 1971; The Anatomy of The Domestic Animals; W.B Saunders Co; Philadelphia and London.
- Vail. G.E, J.A. Phillips, L.O. Rust, R.M. Griswold dan M.M. Justin.; 1971; Foods; seventh edition; Houghton Mifflin Company; Boston.
- Ward.A.G and A. Court; 1971; The Science and Technology of Gelatin; Academic Press; London; New York; San Fransisco.