

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Hasil analisis sidik ragam menunjukkan bahwa terdapat interaksi yang nyata antara perlakuan jenis tulang unggas antara lain ayam buras, ayam ras dan itik dengan suhu hidrolisa terhadap parameter uji meliputi rendemen, kadar air, kadar protein, kekuatan gel, viskositas, kadar lemak, titik leleh, titik jendal, kelarutan dan uji organoleptik (warna, aroma dan tekstur), namun pada uji pH tidak berbeda nyata antar perlakuan.
2. Gelatin tulang unggas memiliki nilai karakteristik yang berada diantara gelatin tulang sapi (komersial) dan gelatin tulang ikan. Dimana memiliki nilai kekuatan gel dan viskositas lebih tinggi daripada gelatin tulang ikan (239,5 g bloom dan 4,35 cP), namun lebih rendah daripada gelatin tulang sapi (360,34 g bloom dan 6,75 cP). Aroma serta warna yang lebih amis dan lebih kuning daripada gelatin tulang ikan.
3. Hasil penelitian ini diperoleh perlakuan terbaik dan telah sesuai dengan SNI Tahun 1995 No. 06-3735 pada perlakuan jenis tulang ayam ras dengan suhu hidrolisa 75°C menghasilkan nilai rendemen 11,02%, kadar air 8,18%, kadar abu 0,67%, kadar protein 67,48%, kekuatan gel 252,07 g bloom, viskositas 5,95 cP, pH 5,5, kadar lemak 6,45%, titik leleh 60,35°C, titik jendal 17,3°C dan uji organoleptik skoring meliputi warna 4,76 (sedikit kuning), aroma 4,16 (sedikit amis), tekstur 3,48 (kenyal).
4. Pada gelatin tulang ayam ras mengandung gugus fungsi gelatin antara lain O-H, N-H, C-H, CH₂, C=O, dan amida sekunder antara lain C=C, C-N, C-H alkena dan cincin akromatik, C-O asam karboksilat.

B. Saran

Perlu dilakukan analisis lanjutan mengenai profil asam amino yang terdapat dalam gelatin tulang ayam kampung, ras dan itik dengan suhu hidrolisis yang berbeda untuk mengetahui kandungan asam amino.