

6. KESIMPULAN DAN SARAN

6.2. Kesimpulan

6.2.1. Gelatin ikan berpotensi sebagai alternatif pengganti gelatin sapi dan babi. Jika dilihat dari parameter kualitasnya gelatin ikan tuna merupakan gelatin yang lebih unggul dibandingkan dengan gelatin ikan lele, patin, dan tenggiri serta kualitasnya yang dapat setara dengan gelatin sapi dan babi. Gelatin ikan tuna memiliki kekuatan gel yang baik dengan nilai antara 120,37 – 206,20 *bloom*, hal ini dapat dipengaruhi karena nilai asam amino prolin yang juga cukup tinggi bahkan melebihi gelatin sapi dan babi yaitu sebesar 19,60, serta nilai viskositas tertinggi namun tetap berada pada batas standar GMIA, yaitu sebesar 6,8 cP. Sedangkan kandungan protein pada ikan tuna dapat dikatakan cukup tinggi, walaupun menurut ulasan ini didapati bahwa nilainya yang paling rendah diantara ikan-ikan yang lain.

6.2.2. Pada aplikasinya terhadap es krim, gelatin ikan memberikan tekstur yang lembut pada es krim karena salah satu fungsinya sebagai bahan penstabil yang dapat mengurangi pertumbuhan pembentukan kristal es. Gelatin ikan lele memberikan nilai *overrun* es krim yang terbaik, yaitu sebesar 79,03%. Sedangkan laju leleh es krim yang terbaik adalah es krim dengan penambahan gelatin ikan tenggiri dengan nilai 0,1 g/menit. Nilai viskositas dan kadar protein es krim terbaik masih berasal dari es krim yang menggunakan gelatin sapi. Namun jika kualitas gelatin ikan dapat lebih ditingkatkan, tidak menutup kemungkinan nilai viskositas dan kadar protein es krim dengan penambahan gelatin ikan juga dapat lebih bersaing.

6.3. Saran

Dalam *review* ini, tidak banyak dibahas mengenai cara-cara untuk meningkatkan kualitas gelatin ikan, seperti bagaimana cara mengoptimalkan rendemen gelatin yang dihasilkan dengan tidak merusak kandungan protein yang terdapat dalam gelatin karena penggunaan suhu dan larutan pengestrak yang kurang tepat dapat merusak

protein gelatin. Hal ini dapat menjadi saran untuk peneliti selanjutnya agar membahas bagaimana caranya untuk meningkatkan kualitas gelatin ikan secara khusus.

