# 6. KESIMPULAN & SARAN

## 6.1.Kesimpulan

- Ceker ayam merupakan bagian karkas ayam yang tersusun oleh tulang, kulit, otot yang banyak mengandung kolagen.
- Tingginya kandungan protein kolagen pada ceker ayam dapat menghasilkan gelatin.
- Konsentrasi asam asetat dan lama waktu hidrolisis yang menghasilkan karakteristik tepung gelatin ceker ayam yang baik yaitu konsentrasi asam asetat 3% dan waktu hidrolisis 48 jam.
- Konsentrasi asam asetat 2% dan konsentrasi 3% menghasilkan pH tepung gelatin ceker ayam yang baik yaitu 4,66 dan 5,05.
- Lama waktu hidrolisis 48 jam dan 72 jam menghasilkan pH tepung gelatin ceker ayam yang baik yaitu 4,66 dan 4,94.
- Kadar protein tepung gelatin ceker ayam tertinggi diperoleh dari kombinasi perlakuan konsentrasi asam asetat 3% dan lama waktu hidrolisis 72 jam yaitu 43,20% dan 50,42%.
- Rendemen tepung gelatin ceker ayam terbaik diperoleh dari kombinasi perlakuan konsentrasi asam asetat 3% dan lama waktu hidrolisis 72 jam yaitu 4,53% dan 4,77%.
- Semakin tinggi kekuatan gel maka semakin tinggi pH tepung gelatin dan semakin tinggi rendemen tepung gelatin.
- Semakin tinggi rendemen tepung gelatin maka semakin tinggi pH tepung gelatin dan semakin tinggi kadar protein tepung gelatin.

## 6.2.Saran

Penelitian ini membuka peluang produksi gelatin alternatif karena bahan baku ceker ayam dalam pembuatan gelatinnya. Penelitian ini juga membuka peluang lebih lanjut tentang penggunaan gelatin ceker ayam yang dapat digunakan sebagai bahan pengawet pada olahan daging seperti sosis dan bakso.