

## **VI. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **6.1. Kesimpulan**

- Peningkatan konsentrasi enzim papain menghasilkan gelatin dengan rendemen yang semakin tinggi, warna coklat yang semakin cerah, kadar protein yang meningkat, serta viskositas, kadar air dan kadar lemak yang semakin rendah.
- Kadar protein pada bubuk gelatin tertinggi diperoleh dari perlakuan enzim papain 3% sebesar  $4,62 \pm 0,86$  gram atau  $25,57 \pm 4,52\%$ , sedangkan massa bubuk gelatin tertinggi diperoleh dari perlakuan enzim papain 5% sebesar  $21,45 \pm 1,36$  gram.
- Penambahan enzim papain terbukti meningkatkan kadar protein larut air dan menurunkan protein tidak larut air pada gelatin ceker ayam.

### **6.2. Saran**

Saran untuk penelitian selanjutnya yaitu metode pengujian kadar protein dapat dilakukan menggunakan metode Bradford yang mempunyai sensitivitas lebih tinggi dan dapat menargetkan asam amino spesifik. Saran lainnya yaitu pada setiap sampel supernatan, pelet, dan bubuk dilakukan pengujian proksimat yang lebih menyeluruh seperti kadar air, kadar lemak, kadar protein, kadar abu, dan kadar karbohidrat sehingga dapat diketahui komposisi dari sampel secara lebih baik.