

6. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

- *Collagen paper* rasio tepung tapioka dan hunkwe (100 : 0) dengan kuat tarik 0.04 MPa memiliki ketebalan paling tipis, waktu pembasahan yang paling singkat, kuat tarik yang lemah, warna lebih cerah, dan kadar air yang tinggi.
- *Collagen paper* rasio tepung tapioka dan hunkwe (100 : 0) memiliki deskripsi karakternya adalah berwarna putih bening, agak asin, *aftertaste* netral, aroma netral, tekstur agak lengket sedikit kompak, agak elastis, dan keseluruhan agak menarik.
- *Collagen paper* yang paling baik karakternya adalah *collagen paper* yang memiliki karakter mirip dengan *rice paper* komersil yaitu pada *collagen paper* dengan rasio tepung tapioka dan hunkwe (100 : 0).

6.2. Saran

Saran terhadap penelitian selanjutnya adalah perlu adanya penelitian lebih lanjut mengenai cara yang tepat untuk membuat *collagen paper* dengan ukuran yang lebih besar seperti *rice paper* komersil agar dapat digunakan sebagai *wrapper* dan perlu juga adanya pengamatan untuk kondisi rehidrasi yang paling optimal bagi *collagen paper*. Untuk penggunaan bahan perlu diperhatikan kualitasnya karena semakin rendah kualitas bahan maka akan membuat karakter *collagen paper* menjadi tidak baik. *Rice paper* yang kini beredar memiliki karakter yang tipis namun mudah sobek dan mudah kering sehingga dapat dilakukan penelitian untuk mengatasi karakter – karakter yang kurang baik tersebut. Beberapa inovasi penggunaan kolagen dalam pangan yang dapat dicoba untuk diolah adalah *collagen* sebagai *instant soup base* dan *collagen* sebagai *broth* untuk MPASI.