

6. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

- Ceker ayam dapat digunakan sebagai alternatif pengganti bahan pembuatan gelatin
- Semakin tinggi konsentrasi NaOH dan semakin lama waktu perendaman maka nilai kekuatan gel, kadar protein, kadar air, dan pH tepung yang dihasilkan juga semakin tinggi. Berbeda dengan rendemen, semakin lama waktu perendaman nilai rendemen yang dihasilkan semakin rendah.
- Terdapat interaksi antara kekuatan gel dengan pH tepung dan kadar protein, kadar air dengan kadar protein dan pH tepung

6.2. Saran

Setelah melakukan penelitian ini, peneliti menyarankan untuk menambah variasi lamanya waktu hidrolisis dan variasi lama waktu ekstraksi agar didapatkan hasil rendemen yang optimal.