**BAB V**

**KESIMPULAN DAN SARAN**

**5.1 Kesimpulan**

Kesimpulan yang didapat pada penelitian ini adalah :

1. Gelatin dapat di isolasi dari tulang ikan gulamah dimulai dari proses *degreasing*, demineralisasi, ekstraksi sampai konversi kolagen menjadi gelatin dan dimasukkan ke oven hingga didapatkan serbuk gelatin.
2. Gelatin yang dihasilkan dari tulang ikan gulamah mendapatkan nilai rendemen sebesar 7,32% dan karakteristik gelatin tulang ikan gulamah telah memenuhi standar mutu SNI (1995) yaitu dengan kadar air 10,2%, kadar abu 1,24%, dan pH 6,28.
3. 3. Sediaan permen *jelly* dari gelatin tulang ikan gulamah memiliki mutu fisik yang baik, diantaranya memiliki bau dan rasa yang normal. Pada uji pH formula 1 yaitu 5,70 dan formula 2 yaitu 5,57. Uji keseragaman bobot f1, f2 yaitu 4,78 ± 4,88 g, 4,35 ± 4,45, masih berada dalam rentang bobot yang diinginkan (tidak lebih dari penyimpangan 5%). Pada uji stabilitas permen *jelly* selama 2 minggu keadaan tertutup dan terbuka stabil kecuali pada tekstur kedua formula dalam keadaan terbuka tidak stabil.
4. Hasil tingkat kesukaan masyarakat terhadap permen *jelly* terbaik didapat pada formula 2 yaitu pada uji kesukaan tekstur, aroma/bau, dan rasa.

**5.2 Saran**

Diharapkan kepada peneliti selanjutnya untuk dapat melakukan penelitian gelatin dari tulang ikan jenis berbeda dalam bentuk sediaan farmasi seperti pembuatan cangkang kapsul, pengikat tablet dan lainnya. Serta penambahan uji-uji karakteristik gelatin seperti viskositas, kekuatan gel, logam berat, arsen, tembaga, seng dan sulfit agar memperoleh hasil gelatin yang lebih baik. Pada sediaan permen jelly diharapkan penambahan uji seperti uji kekenyalan, uji kadar gula reduksi.