

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT KETERANGAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
HALAMAN DEDIKASI	vi
INTISARI	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	5
Manfaat Penelitian	5
TINJAUAN PUSTAKA	6
Gelatin	6
Kulit Kaki Domba	7
Enzim Bromelin	9
Metode Ekstraksi Gelatin	9
Karakterisasi Gelatin.....	10
Rendemen.....	10
pH.....	11
Kadar air.....	11
Kadar abu.....	11
Kadar Protein	12
Kekuatan gel	12
Bobot molekul gelatin dengan SDS-PAGE.....	13
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	14
Landasan Teori.....	14
Hipotesis.....	15
MATERI DAN METODE	15
Lokasi dan Waktu Penelitian	16
Materi.....	16
Alat	16
Bahan	16
Metode.....	17
Produksi gelatin.....	17
Uji Karakteristik Gelatin	18
HASIL DAN PEMBAHASAN	24
Rendemen	24
Derajat Keasaman (pH)	26
Kadar Air.....	29



Kadar Abu.....	31
Kadar Protein.....	33
Kekuatan Gel.....	36
Analisi Berat Molekul dengan SDS-PAGE.....	39
KESIMPULAN DAN SARAN.....	43
Kesimpulan.....	43
Saran.....	43
RINGKASAN	44
DAFTAR PUSTAKA.....	48
UCAPAN TERIMA KASIH.....	52
LAMPIRAN	54