



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT KETERANGAN UNGGAHAN ETD	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME	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	4
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	6
Gelatin	6
Ceker Ayam.....	8
Metode Ekstraksi Gelatin.....	9
Enzim Bromelin	11
Karakterisasi Gelatin.....	12
Rendemen.....	12
pH.....	13
Kekuatan Gel.....	14
Kadar Air	15
Kadar Abu	15
Kadar Protein	16
Analisis Berat Molekul Gelatin dengan SDS PAGE.....	17
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	19
Landasan Teori.....	19
Hipotesis.....	21
MATERI DAN METODE	22
Lokasi dan Waktu Penelitian	22
Materi.....	22
Alat	22
Bahan	22
Metode.....	23
Ekstraksi Gelatin	23
Uji Karakteristik Gelatin	24



HASIL DAN PEMBAHASAN	29
Rendemen.....	29
Derajat Keasaman (pH).....	31
Kekuatan Gel (<i>Gel Streght</i>).....	32
Kadar Air.....	35
Kadar Abu.....	37
Kadar Protein.....	38
Analisis Berat Molekul Gelatin dengan SDS PAGE.....	40
KESIMPULAN DAN SARAN	43
Kesimpulan.....	43
Saran.....	43
RINGKASAN	45
DAFTAR PUSTAKA	48
UCAPAN TERIMA KASIH	53
LAMPIRAN	55