

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
SURAT KETERANGAN	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	v
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	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	5
Karakteristik Kulit.....	5
Kolagen	6
Enzim Neutrase.....	7
Isolasi Kolagen dengan metode <i>Acid-Enzyme</i>	8
Parameter Kualitas Kolagen.....	9
Rendemen	9
pH	9
Gugus fungsi (FTIR)	10
Berat molekul (SDS-PAGE)	11
Stabilitas termal (DSC)	11
Viskositas.....	11
Aplikasi Kolagen di Bidang Medis	12
Aplikasi Kolagen di Bidang Pangan.....	12
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	14
Landasan Teori	14
Hipotesis.....	15
MATERI DAN METODE	16
Waktu dan Tempat Penelitian	16

Materi Penelitian.....	16
Alat	16
Bahan	16
Metode	17
Preparasi bahan	17
Rendemen kolagen.....	19
pH kolagen.....	19
Analisis gugus fungsional kolagen dengan FTIR (<i>Fourier Transform Infrared Spectroscopy</i>).	20
Analisis berat molekul kolagen dengan SDS PAGE (Sodium Dodecyl Sulphate Poly. Acrylamide Gel Electrophoresis).....	21
Analisis stabilitas panas kolagen kulit dengan DSC (<i>Differential Scanning Calorimetry</i>)	21
Analisis viskositas.....	21
Analisis Data	22
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	23
Isolasi Kolagen dengan Enzim Neutrase.....	23
Hidrolisis kolagen dengan enzim neutrase	23
Rendemen	24
Karakterisasi Kolagen	26
pH Kolagen.....	26
Analisis gugus fungsional protein kolagen dengan FTIR (<i>Fourier Transform Infrared Spectroscopy</i>).	28
Analisis berat molekul kolagen dengan SDS-PAGE (Sodium Dodecyl Sulphate Poly. Acrylamide Gel Electrophoresis).....	31
Analisis stabilitas panas kolagen dengan DSC (<i>Differential Scanning Calorimetry</i>)	35
Analisis viskositas.....	37
KESIMPULAN DAN SARAN.....	39
Kesimpulan.....	39
Saran.....	39
RINGKASAN	40
DAFTAR PUSTAKA.....	42
UCAPAN TERIMA KASIH.....	47
LAMPIRAN	49