

DAFTAR ISI

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
Limbah Penyamakan Kulit.....	5
Protein Kolagen	5
Gelatin	6
Potensi Kulit Sapi <i>Pickle</i>	7
Produksi Gelatin	8
Metode Pengeringan	9
Karakterisasi Gelatin	10
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	15
Landasan Teori	15
Hipotesis.....	16
MATERI DAN METODE	17
Lokasi dan Waktu Penelitian	17
Materi	17
Metode	18
Analisis Statistik.....	25
KESIMPULAN DAN SARAN.....	44
Kesimpulan.....	44
Saran.....	44



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Produksi Gelatin dengan Metode Oven Drying dan Freeze Drying dari Bahan Baku Kulit Sapi Pickle
SHOFA FACHRINA, Prof. Ir. Yuny Erwanto, S.Pt., M.P., Ph. D., IPM.
Universitas Gadjah Mada, 2024 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

RINGKASAN	45
DAFTAR PUSTAKA.....	47
UCAPAN TERIMA KASIH	55
LAMPIRAN	57