

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT KETERANGAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	4
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	6
Gelatin	6
Kulit kambing pickle	7
Produksi gelatin	7
Metode pengeringan	8
Karakteristik gelatin	10
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	14
Landasan Teori	14
Hipotesis	16
MATERI DAN METODE	17
Lokasi dan Waktu Penelitian	17
Materi	17
Metode	18
HASIL DAN PEMBAHASAN	25
Rendemen	25
Derajat Keasaman (pH)	28
Viskositas	30
Kekuatan Gel	32
Kadar Air	34
Kadar Abu	36
Kadar Protein	38
Analisis Berat Molekul	41
KESIMPULAN DAN SARAN	44

Kesimpulan	44
Saran	44
RINGKASAN	45
DAFTAR PUSTAKA	47
UCAPAN TERIMA KASIH	51
LAMPIRAN	53