



## DAFTAR ISI

COVER .....	i
LEMBAR PENGESAHAN .....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN .....	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT .....	xiii
BAB 1. PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	2
1.3. Tujuan Penelitian.....	3
1.4. Hipotesis Penelitian.....	3
1.5. Manfaat Penelitian .....	4
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1. Jenis kelinci.....	5
2.2. Tulang kelinci.....	6
2.3. Struktur dan sifat kolagen .....	9
2.4. Gelatin.....	12
2.5. Karakterisasi gelatin.....	14
2.5.1. Rendemen.....	14
2.5.2. Kekuatan gel.....	14
2.5.3. Viskositas.....	15
2.5.4. Warna.....	16
2.5.5. Sifat pembusaan .....	16
2.5.6. pH.....	17
2.5.7. Komposisi asam amino .....	17
2.5.8. Gugus fungsi .....	17
2.5.9. Berat molekul .....	18
2.5.10. Komposisi proksimat.....	18



2.6. Penggunaan gelatin pada produk kembang gula.....	19
2.7. <i>Marshmallow</i> .....	20
BAB 3. METODE PENELITIAN.....	22
3.1. Alat penelitian.....	22
3.2. Bahan penelitian.....	22
3.3. Waktu dan tempat penelitian.....	22
3.4. Tahapan penelitian.....	22
3.4.1. Preparasi dan ekstraksi gelatin tulang kelinci.....	22
3.4.2. Pembuatan <i>marshmallow</i> .....	24
3.5. Metode Analisis.....	26
3.5.1. Rendemen, sifat kimia dan fisik gelatin.....	26
3.5.1.1. Rendemen.....	26
3.5.1.2. Kadar air.....	26
3.5.1.3. Kadar abu.....	27
3.5.1.4. Kadar protein.....	27
3.5.1.5. Kadar lemak.....	28
3.5.1.6. pH.....	28
3.5.1.7. Komposisi asam amino.....	29
3.5.1.8. Sifat pembusaan.....	29
3.5.1.9. Berat molekul protein (SDS-PAGE).....	30
3.5.1.10. Gugus fungsi dengan <i>Fourier-transform Infrared Spectroscopy</i> (FTIR)..	32
3.5.1.11. Kekuatan gel.....	32
3.5.1.12. Viskositas.....	32
3.5.1.13. Warna.....	33
3.5.2. Sifat fisikokimia dan sensoris <i>marshmallow</i> .....	33
3.5.2.1. <i>Overrun</i> .....	33
3.5.2.2. pH.....	33
3.5.2.3. Kadar air.....	34
3.5.2.4. Tekstur.....	34
3.5.2.5. Uji Sensoris.....	34
3.6. Rancangan percobaan.....	35
3.6.1. Variabel bebas.....	35
3.6.2. Variabel terikat.....	35
3.6.3. Variabel kontrol.....	35
3.6.4. Taraf variabel bebas.....	35



3.6.5. Matriks percobaan.....	35
3.7. Analisis statistik .....	38
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	32
4.1. Karakterisasi gelatin.....	32
4.1.1. Rendemen gelatin .....	32
4.1.2. Sifat pembusaan.....	33
4.1.3. pH .....	35
4.1.4. Distribusi berat molekul gelatin .....	36
4.1.5. Gugus fungsi.....	38
4.1.6. Komposisi asam amino.....	39
4.1.7. Komposisi Proksimat.....	41
4.1.8. Kekuatan gel.....	43
4.1.9. Viskositas.....	45
4.1.10. Warna.....	47
4.2. Penentuan gelatin terbaik .....	48
4.3. Kualitas marshmallow.....	49
4.3.1. <i>Overrun</i> .....	49
4.3.2. Kadar air .....	50
4.3.3. pH .....	51
4.3.4. Tekstur .....	52
4.3.5. Mikrostruktur.....	54
4.3.6. Sensoris.....	55
4.4. Penentuan <i>marshmallow</i> terbaik .....	56
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN .....	55
5.1. Kesimpulan .....	55
5.2. Saran.....	56
DAFTAR PUSTAKA .....	57
LAMPIRAN .....	72