

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGANTAR	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
HALAMAN BEBAS PLAGIASI	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI	xii
ABSTRACT	xiii
I. PENDAHULUAN	1
1. Latar Belakang	1
2. Tujuan Penelitian	3
3. Kegunaan	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	5
1. Ikan Gerot-Gerot (<i>Pomadasys</i> sp.)	5
2. Kulit Ikan	6
3. Kolagen	7
4. Konversi Kolagen menjadi Gelatin	9
5. Gelatin	10
5.1. Proses pra-perlakuan, hidrolisis, dan ekstraksi gelatin	12
5.2. Sifat-sifat gelatin	17
5.3. Standar mutu	21
6. Potensi dan Aplikasi Gelatin di Beberapa Bidang	22
III. METODE PENELITIAN	26
1. Alat	26
2. Bahan	26
3. Alur Penelitian	26
3.1. Persiapan sampel	26
3.2. Proses hidrolisis dan ekstraksi gelatin kulit ikan gerot-gerot	27
3.3. Analisis dan karakterisasi gelatin	29
4. Perlakuan dan Analisis Data	32
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	33
1. Analisis Komposisi Kimia (Proksimat) Kulit Ikan Gerot-Gerot	33
2. Karakterisasi Gelatin Kulit Ikan Gerot-Gerot	33
2.1. Rendemen	33
2.2. pH	35
2.3. Viskositas	36
2.4. Kekuatan gel	38
2.5. Kadar air	40
2.6. Kadar protein	41
2.7. Kadar abu	43
2.8. Analisis asam amino	44
3. Pembahasan Umum	47



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

**Analisis Karakteristik Fisik dan Kimia Gelatin dari Limbah Kulit Ikan Gerot-Gerot dengan
Pra-Perlakuan Asam**

IRENE RAYNITHA MURDIKI, Dr. Ir. Latif Sahubawa, M.Si.

Universitas Gadjah Mada, 2025 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

V. KESIMPULAN DAN SARAN	50
1. Kesimpulan	50
2. Saran.....	50
DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN	62