

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	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	5
Kulit Kambing Kacang	5
Kolagen	6
Isolasi Kolagen	7
Enzim <i>Aspergillus oryzae</i>	10
Karakterisasi kolagen	11
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	15
Landasan Teori	15
Hipotesis	17
MATERI DAN METODE	18
Lokasi dan Waktu Penelitian	18
Materi	18
Alat	18
Bahan	18

Metode.....	19
Preparasi sampel kulit kambing kacang	19
Isolasi kolagen.....	19
Presipitasi dan dialisis kolagen.....	20
Analisis Rendemen	20
Analisis Berat molekul dengan SDS PAGE	21
Viskositas	21
pH Kolagen.....	22
Analisis Stabilitas thermal.....	22
Analisis gugus fungsional dengan FTIR	22
Analisis Data	23
HASIL DAN PEMBAHASAN	24
Rendemen	24
Berat molekul dengan SDS-PAGE.....	26
Viskositas	28
Derajat Keasaman (pH)	30
Analisis Stabilitas termal	32
Analisis Gugus Fungsional	37
KESIMPULAN DAN SARAN	42
Kesimpulan.....	42
Saran	42
RINGKASAN	43
DAFTAR PUSTAKA	46
UCAPAN TERIMA KASIH	52
LAMPIRAN	56