



DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
INTISARI.....	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian.....	3
TINJAUAN PUSTAKA.....	5
Kulit Sapi	5
Komponen Protein Kulit.....	5
Komponen Non Protein Kulit	7
Gelatin.....	8
Perubahan Kolagen Menjadi Gelatin.....	9
Ekstraksi Gelatin	10
Fungsi Gelatin	11
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	13
Landasan Teori	13
Hipotesis	14
MATERI DAN METODE	15
Waktu Dan Tempat Penelitian.....	15
Materi	15
Metode	16
HASIL DAN PEMBAHASAN	23
Pengaruh Lama <i>Curing</i> Terhadap Kualitas Fisik Gelatin.....	23



Hasil uji viskositas.....	23
Hasil uji kekuatan gel (<i>gel strength</i>).....	24
Hasil uji <i>ekstraxability</i>	26
Pengaruh Lama <i>Curing</i> Terhadap Kualitas Kimia Gelatin	27
Hasil uji kadar air	27
Hasil uji kadar protein kasar	28
Hasil uji kadar abu	30
KESIMPULAN DAN SARAN	32
Kesimpulan	32
Saran.....	32
RINGKASAN.....	33
DAFTAR PUSTAKA.....	36
UCAPAN TERIMA KASIH.....	39
LAMPIRAN.....	42



DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Rerata nilai uji viskositas gelatin kulit sapi (cP) dengan perlakuan lama perendaman yang berbeda.....	23
2. Rerata nilai uji <i>gel strength</i> gelatin kulit sapi (<i>Bloom</i>) dengan perlakuan lama perendaman yang berbeda.....	24
3. Rerata nilai uji <i>ekstraxability</i> gelatin kulit sapi (%) dengan perlakuan lama perendaman yang berbeda.....	26
4. Rerata nilai kadar air gelatin kulit sapi (%) dengan perlakuan lama perendaman yang berbeda.....	27
5. Rerata nilai kadar protein kasar gelatin kulit sapi (%) dengan perlakuan lama perendaman yang berbeda.....	29
6. Rerata nilai kadar abu gelatin kulit sapi (%) dengan perlakuan lama perendaman yang berbeda.....	30



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Cara analisis kadar air (%)	42
2. Cara analisis kadar abu (%)	42
3. Cara analisis kadar protein kasar (%)	43
4. Cara analisis viskositas (<i>viscosity</i>)	44
5. Cara analisis kekuatan gel (gel strength) (F_{max}/cm^2)	45
6. Cara analisis kadar <i>ekstraxability</i> (%)	46
7. Hasil analisis statistik uji viskositas	47
8. Hasil analisis statistik uji kekuatan gel.....	50
9. Hasil analisis statistik uji <i>ekstraxability</i>	51
10. Hasil analisis statistik kadar protein kasar	53
11. Hasil analisis statistik kadar air.....	55
12. Hasil analisis statistik kadar abu.....	57