



DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
INTISARI	v
<i>ABSTRACT</i>	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
PENDAHULUAN	1
TINJAUAN PUSTAKA	4
Histologi kulit	4
Komposisi kimia kulit	4
Struktur dan sifat kimia kolagen	5
Struktur dan sifat kimia gelatin	6
Proses pembuatan gelatin	8
Pemanfaatan gelatin	9
Pengaruh <i>curing</i> terhadap protein	10
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	13
Landasan Teori	13
Hipotesis	14
MATERI DAN METODE	15
Waktu dan Tempat Penelitian	15
Materi	15
Metode	16
Analisis data	19
HASIL DAN PEMBAHASAN	20
Rendemen	21
Kekuatan Gel	23
Viskositas	24
Kadar Protein	26
Kadar Air	29



PENGARUH LAMA CURING TERHADAP KUALITAS GELATIN KULIT SAPI

Aditya, Shinta, Prof. Dr. Ir. Suharjono Triatmojo, MS

Universitas Gadjah Mada, 2010 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

UNIVERSITAS
GADJAH MADA

KESIMPULAN DAN SARAN.....	32
Kesimpulan	32
Saran	32
RINGKASAN.....	33
DAFTAR PUSTAKA.....	37
UCAPAN TERIMA KASIH.....	42
LAMPIRAN.....	46

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Karakteristik gelatin kulit sapi hasil <i>curing</i> basa 2, 4, 6 hari dan referensi.....	20
2. Rendemen gelatin kulit sapi hasil <i>curing</i> basa 2, 4 dan 6 hari (%).....	21
3. Kekuatan gel (gram <i>Bloom</i>) gelatin kulit sapi hasil <i>curing</i> basa 2, 4 dan 6 hari.....	23
4. Viskositas gelatin kulit sapi hasil <i>curing</i> basa selama 2, 4 dan 6 hari (%).....	25
5. Kadar protein gelatin kulit sapi hasil <i>curing</i> basa selama 2, 4 dan 6 hari (%).....	26
6. Kadar air gelatin kulit sapi hasil <i>curing</i> basa selama 2, 4 dan 6 hari (%).....	29



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Hasil analisis pola searah rendemen, gel strenght, Viskositas, kadar protein dan kadar air	46
2. Foto alat dan bahan penelitian	48