

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGAJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
ABSTRAK	xii
ABSTRACT	xiii
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan.....	2
1.3 Manfaat.....	2
II. TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Ikan Patin.....	3
2.2 Kulit Ikan.....	5
2.3 Protein.....	5
2.4 Proses Pembuatan Gelatin.....	9
2.5 Standar Mutu Kolagen dan Gelatin.....	11
2.6 Pemanfaatan Gelatin.....	13
III. METODE PENELITIAN	14
3.1 Alat dan Bahan.....	14
3.2 Waktu dan Tempat.....	14
3.3 Tata Laksana.....	14
3.4 Pengujian Karakteristik.....	16
3.5 Analisis Data.....	16
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	19
4.1 Proksimat Kulit Ikan Patin.....	19
4.2 Karakteristik Gelatin Kulit Ikan Patin.....	20
4.2.1 Rendemen.....	20
4.2.2 Kadar Air.....	22
4.2.3 Kadar Abu.....	24
4.2.4 Kadar Protein.....	25
4.2.5 Derajat keasaman (pH).....	27
4.2.6 Warna.....	29
4.2.7 Viskositas.....	31
4.2.8 Kekuatan Gel.....	34
4.3 Pembahasan Umum.....	35



V. KESIMPULAN DAN SARAN	39
5.1 Kesimpulan.....	39
5.2 Saran.....	39
DAFTAR PUSTAKA	40
LAMPIRAN	46

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Standar mutu kolagen.....	12
Tabel 2.2	Standar mutu gelatin berdasarkan SNI 1995 dan GMIA 2012.....	12
Tabel 2.3	Standar mutu gelatin fotografi.....	12
Tabel 2.4	Standar mutu gelatin farmasi.....	13
Tabel 2.5	Manfaat gelatin.....	13
Tabel 3.1	Rancangan percobaan.....	17
Tabel 4.1	Komposisi proksimat kulit ikan patin segar.....	19
Tabel 4.2	Perbandingan karakteristik gelatin patin, gelatin komersial dan standar mutu.....	38

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Ikan patin.....	3
Gambar 2.2	Grafik produksi budidaya ikan patin nasional.....	4
Gambar 2.3	Kolagen tipe 1.....	7
Gambar 2.4	Struktur kimia gelatin.....	8
Gambar 3.1	Bagan alir pembuatan gelatin kulit ikan patin.....	18
Gambar 4.1	Rendemen (%) sampel gelatin kulit ikan patin.....	20
Gambar 4.2	Kadar air (%) sampel gelatin kulit ikan patin.....	23
Gambar 4.3	Kadar abu (%) sampel gelatin kulit ikan patin.....	25
Gambar 4.4	Kadar protein (%) sampel gelatin kulit ikan patin.....	26
Gambar 4.5	Nilai pH sampel gelatin kulit ikan patin.....	28
Gambar 4.6	Nilai warna L sampel gelatin kulit ikan patin.....	29
Gambar 4.7	Nilai warna a sampel gelatin kulit ikan patin.....	30
Gambar 4.8	Nilai warna b sampel gelatin kulit ikan patin.....	30
Gambar 4.9	Viskositas (cP) sampel gelatin kulit ikan patin.....	33
Gambar 4.10	Kekuatan gel (g bloom) sampel gelatin kulit ikan patin.....	35

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.	Prosedur Pengujian Karakteristik Gelatin Kulit Ikan Patin.....	47
Lampiran 2.	Hasil pengamatan rendemen gelatin kulit ikan patin.....	50
Lampiran 3.	Hasil pengamatan kadar air.....	51
Lampiran 4.	Hasil pengamatan kadar abu.....	52
Lampiran 5.	Hasil pengamatan kadar protein.....	53
Lampiran 6.	Hasil pengamatan pH.....	54
Lampiran 7.	Hasil pengamatan warna.....	55
Lampiran 8.	Hasil pengamatan viskositas.....	56
Lampiran 9.	Hasil pengamatan kekuatan gel.....	57
Lampiran 10.	Hasil analisis statistika rendemen.....	58
Lampiran 11.	Hasil analisis statistika kadar air.....	60
Lampiran 12.	Hasil analisis statistika kadar abu.....	62
Lampiran 13.	Hasil analisis statistika kadar protein.....	64
Lampiran 14.	Hasil analisis statistika pH.....	66
Lampiran 15.	Hasil analisis statistika warna L.....	68
Lampiran 16.	Hasil analisis statistika warna a.....	70
Lampiran 17.	Hasil analisis statistika warna b.....	72
Lampiran 18.	Hasil analisis statistika viskositas.....	74
Lampiran 19.	Hasil analisis statistika kekuatan gel.....	76
Lampiran 20.	Dokumentasi tahapan proses pembuatan gelatin kulit ikan patin..	78
Lampiran 21.	Dokumentasi hasil produk gelatin kulit ikan patin.....	80