

## DAFTAR ISI

|  |      |
|--|------|
| HALAMAN PENGESAHAN                                 | ii   |
| PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI                          | iii  |
| HALAMAN PERSEMBAHAN                                | iv   |
| PRAKATA  | v    |
| DAFTAR ISI   | vi   |
| DAFTAR GAMBAR                                      | viii |
| DAFTAR TABEL                                       | ix   |
| BAB I PENDAHULUAN                                  | 1    |
| I.1. Latar Belakang                                | 1    |
| I.2. Tujuan Penelitian                             | 3    |
| I.3. Manfaat Penelitian                            | 3    |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PERUMUSAN HIPOTESIS    | 4    |
| II.1. Tinjauan Pustaka                             | 4    |
| II.1.1. Kolagen                                    | 4    |
| II.1.2. Gelatin                                    | 5    |
| II.1.3. Hidrolisis Kolagen menjadi Gelatin         | 7    |
| II.1.4. Tenggiri                                   | 9    |
| II.1.5. Patin                                      | 10   |
| II.2. Perumusan Hipotesis dan Rancangan Penelitian | 11   |
| II.2.1. Perumusan Hipotesis 1                      | 11   |
| II.2.2. Perumusan Hipotesis 2                      | 11   |
| II.2.3. Perumusan Hipotesis 3                      | 12   |
| II.3. Rancangan Penelitian                         | 13   |
| BAB III METODE PENELITIAN                          | 14   |
| III. 1. Bahan                                      | 14   |
| III. 2. Peralatan                                  | 14   |

|   |  |    |
|---|--|----|
| III. 3.                                 | Prosedur   | 14 |
| III.3.1.                                | Penyiapan Sampel Tulang Ikan                         | 14 |
| III.3.2.                                | Hidrolisis   | 14 |
| III.3.3.                                | Penentuan Sifat Fisika Kimia Gelatin                 | 15 |
| BAB IV _HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN |  | 16 |
| IV.1.                                   | Karakterisasi Bentuk dan Warna Gelatin               | 16 |
| IV.2.                                   | Pengaruh Variasi Konsentrasi Asam Asetat             | 17 |
| IV.3.                                   | Karakteristik Gelatin Tulang Ikan Tenggiri dan Patin | 19 |
| BAB V _KESIMPULAN                       |  | 25 |
| V. 1.                                   | Kesimpulan   | 25 |
| V.2.                                    | Saran  | 25 |
| DAFTAR PUSTAKA                          |  | 26 |
| LAMPIRAN                                |  | 31 |