



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

TESIS KARAKTERISASI SIFAT FISIK, KIMIA, DAN FUNGSIONAL GELATIN KULIT IKAN TUNA
(*Thunnus albacares*)
DENGAN PRETREATMENT YANG DIPERKAYA BUBUK KAYU MANIS (*Cinnamomum burmanii*)
NUR FITRI RAMADHANI, Dr. Andriati Ningrum, S.TP., M.Agr.; Dr. Widiastuti Setyaningsih, STP, M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2020 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
INTISARI	xv
ABSTRACT.....	xvi
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan Penelitian	3
1.4. Manfaat Penelitian	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Ikan Tuna (<i>Thunnus albacares</i>)	5
2.2. Kulit Ikan	6
2.3. Kulit Ikan Tuna (<i>Thunnus albacares</i>)	7
2.4. Kolagen	7
2.5. Gelatin.....	8



2.5.1. Struktur Molekul Gelatin	10
2.5.2. Gelatin Kulit Ikan	10
2.6. Proses Pretreatment Gelatin	12
2.7. Ekstraksi Gelatin Kulit Ikan	15
2.8. Pemurnian dan Pengeringan	16
2.9. Sifat Fisik, Kimia, dan Fungsional Gelatin	16
2.10. Penambahan Bubuk Kayu Manis pada Gelatin	28
2.11. Hipotesis	29
III. BAHAN DAN METODE PENELITIAN	30
3.1. Bahan	30
3.2. Peralatan	30
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian	31
3.4. Tahapan Penelitian	31
3.4.1. Pretreatment kulit ikan tuna	32
3.4.2. Ekstraksi Gelatin Kulit Ikan Tuna (<i>Thunnus albacares</i>)	32
3.4.3. Penambahan bubuk kayu manis	34
3.5. Metode Analisis Sifat Fisik, Kimia, dan Fungsional Gelatin	34
3.6. Rancangan Percobaan	35
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	38
4.1. Rendemen Gelatin	38
4.2. Kekuatan Gel	40
4.3. Viskositas	42



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

TESIS KARAKTERISASI SIFAT FISIK, KIMIA, DAN FUNGSIONAL GELATIN KULIT IKAN TUNA
(*Thunnus albacares*)
DENGAN PRETREATMENT YANG DIPERKAYA BUBUK KAYU MANIS (*Cinnamomum burmanii*)
NUR FITRI RAMADHANI, Dr. Andriati Ningrum, S.TP., M.Agr.; Dr. Widiastuti Setyaningsih, STP, M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2020 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

4.4.	Warna	45
4.5.	Kadar Air	47
4.7.	Kadar Protein	50
4.8.	Derajat Keasaman pH.....	51
4.9.	<i>Water Holding Capacities (WHC)</i>	53
4.10.	<i>Oil Holding Capacities (OHC)</i>	55
4.11.	Sifat Buih	58
4.11.1.	Kapasitas Buih	58
4.11.2.	Stabilitas Buih	60
4.12.	Aktivitas Antioksidan	62
4.13.	Analisis Gugus Fungsi dengan <i>Fourier Transform Infrared Spectroscopy</i> (FTIR)	63
V. KESIMPULAN DAN SARAN		69
5.1.	Kesimpulan	69
5.2.	Saran	70
DAFTAR PUSTAKA.....		71
DAFTAR LAMPIRAN		81