

DAFTAR ISI

HALAMAN	i
HALAMAN PERNYATAAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
INTISARI	xi
ABSTRACT	xii
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan	3
1.3. Manfaat	3
1.3.1. Manfaat Teoritis	3
1.3.2. Manfaat Praktis	3
BAB II	5
TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Kolagen	5
2.2. Gelatin	7
2.2.1. Sifat Umum Gelatin	7
2.2.2. Denaturasi Kolagen menjadi Gelatin	8
2.2.3. Pengendalian Mutu Gelatin	9
2.2.4. Aplikasi Gelatin di Bidang Pangan	10
2.3. Kulit Kerbau	11
2.4. Kulit Sapi	12
2.5. <i>Marsmellow</i>	13
2.5.1. Pengertian <i>Marsmellow</i>	13
2.5.2. Bahan Pembuatan <i>Marsmellow</i>	14
2.5.3. Pembuatan <i>Marsmellow</i>	18
2.5.4. Parameter Kualitas <i>Marsmellow</i>	21

BAB III	22
METODE PENELITIAN.....	22
3.1. Waktu dan Tempat	22
3.2. Bahan.....	22
3.3. Alat.....	22
3.4. Rancangan Percobaan.....	23
3.5. Tahapan Penelitian	23
3.5.1. Pembuatan Gelatin dari Kulit Kerbau	23
3.5.2. Pengujian Sifat Fungsional Gelatin.....	24
3.5.4. Pengujian Sifat Fisik dan Kimia <i>Marsmellow</i>	28
BAB IV	31
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	31
4.1. Pembuatan Gelatin Kulit Kerbau	31
4.1.1. Rendemen	31
4.1.2. Viskositas.....	33
4.1.3. pH.....	33
4.1.4. Kekuatan Gel Gelatin.....	34
4.1.5. Warna.....	35
4.1.6. Sifat Buih	35
4.1.7. Kadar Air	37
4.1.8. Kadar Abu.....	37
4.2. Pengaruh Formulasi <i>Marsmellow</i>	38
4.2.1. Rendemen <i>Marsmellow</i>	38
Tabel 6 a. Rendemen <i>Marsmellow</i>	38
4.2.2. Karakteristik Kimia <i>Marsmellow</i>	40
4.3. Pengujian Sifat Sensoris <i>Marsmellow</i>	49
BAB V.....	53
KESIMPULAN DAN SARAN.....	53
5.1. Kesimpulan.....	53
5.2. Saran	54