

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
INTISARI.....	xiv
ABSTRACT.....	xv
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	6
1.3. Tujuan Penelitian.....	6
1.4. Manfaat Penelitian.....	7
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1. Ikan Tuna <i>Yellowfin</i> (<i>Thunnus albacares</i>).....	8
2.2. Kolagen.....	9
2.3. Gelatin.....	13
2.3.1. Definisi gelatin.....	13
2.3.2. Kimiawi gelatin.....	14
2.4. Gelatin Kulit Ikan.....	16
2.5. Standar Mutu Gelatin.....	18

2.6.	Konversi Kolagen Menjadi Gelatin.....	20
2.7.	Pemanfaatan Gelatin	25
2.8.	Sifat – Sifat Gelatin.....	27
2.8.1.	Kekuatan gel	27
2.8.2.	Viskositas.....	28
2.8.3.	Titik leleh.....	29
2.8.4.	Nilai pH.....	29
2.8.5.	Warna.....	30
2.8.6.	Profil asam amino.....	31
2.8.7.	Distribusi berat molekul.....	32
2.8.8.	Sifat fungsional.....	32
2.8.9.	Rendemen.....	33
2.8.10.	Proses Ekstraksi	34
2.8.11.	Fungsi Gelatin Dalam Pembuatan Permen <i>Jelly</i>	40
2.9.	Hipotesis.....	43
BAB III.	METODE PENELITIAN.....	45
3.1.	Bahan.....	45
3.2.	Alat Penelitian.....	46
3.3.	Waktu dan Tempat Penelitian.....	46
3.3.	Jalannya Penelitian.....	46
3.4.2.	Ekstraksi gelatin kulit ikan tuna <i>Yellowfin</i> (<i>Thunnus albacares</i>).....	47
3.4.3.	Karakteristik gelatin kulit ikan tuna <i>Yellowfin</i>	50
3.4.4.	Pembuatan permen <i>jelly</i>	50
3.5.	Rancangan Percobaan.....	54
BAB IV.	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	55

4.1.	Rendemen Gelatin.....	55
4.2.	Komposisi Proksimat Gelatin.....	58
4.2.1.	Kadar air.....	58
4.2.2.	Kadar abu.....	60
4.2.3.	Kadar protein.....	62
4.2.4.	Kadar lemak.....	64
4.3.	Sifat Fisikokimia.....	66
4.3.1.	Kekuatan gel gelatin.....	66
4.3.2.	Viskositas gelatin.....	70
4.3.3.	Titik leleh gelatin.....	73
4.3.4.	Sifat pembentukan <i>foam expansion</i> (%) dan <i>foam stability</i> (%).....	75
4.3.5.	pH.....	79
4.3.6.	Warna.....	82
4.3.6.1.	Warna L.....	82
4.3.6.2.	Warna a.....	85
4.3.6.3.	Warna b.....	86
4.3.7.	SDS–PAGE gelatin.....	87
4.3.8.	Komposisi asam amino.....	90
4.3.9.	Analisis FTIR	93
4.4.	Karakteristik permen <i>jelly</i> gelatin kulit ikan tuna <i>Yellowfin</i>	94
4.4.1.	Tekstur permen <i>jelly</i> gelatin kulit ikan tuna <i>Yellowfin</i>	94
4.4.2.	Sifat fisiko kimia dari permen <i>jelly</i> gelatin kulit ikan tuna <i>Yellowfin</i>	96
4.4.3.	Evaluasi sensoris permen <i>jelly</i> gelatin kulit ikan tuna <i>Yellowfin</i>	101
4.4.3.1.	Warna permen <i>jelly</i> gelatin kulit ikan tuna <i>Yellowfin</i>	101
4.4.3.2.	Bau permen <i>jelly</i> gelatin kulit ikan tuna <i>Yellowfin</i>	102

	4.4.3.3. Rasa permen <i>jelly</i> gelatin kulit ikan tuna <i>Yellowfin</i>	102
	4.4.3.4. Tekstur permen <i>jelly</i> gelatin kulit ikan tuna <i>Yellowfin</i>	103
	4.4.3.5. Penerimaan panelis secara keseluruhan terhadap permen <i>jelly</i> gelatin kulit ikan tuna <i>Yellowfin</i>	103
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN.....	105
	5.1. Kesimpulan.....	105
	5.2. Saran.....	107
	DAFTAR PUSTAKA.....	108
	LAMPIRAN.....	117