

DAFTAR ISI

| | |
|---|------|
| RINGKASAN | v |
| SUMMARY | vi |
| KATA PENGANTAR | vii |
| UCAPAN TERIMA KASIH | viii |
| DAFTAR ISI..... | x |
| DAFTAR GAMBAR..... | xii |
| DAFTAR TABEL..... | xiii |
| I PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar Belakang..... | 1 |
| 1.3 Rumusan Masalah..... | 3 |
| 1.4 Tujuan | 3 |
| 1.5 Manfaat | 3 |
| II TINJAUAN PUSTAKA..... | 4 |
| 2.1 Ikan Patin (<i>Pangasius pangasius</i>) | 4 |
| 2.2 Kolagen..... | 6 |
| 2.3 Gelatin..... | 7 |
| 2.4 Perendaman..... | 9 |
| 2.5 H ₂ SO ₄ | 9 |
| 2.6 Faktor yang mempengaruhi Produksi Gelatin | 10 |
| III KERANGKA KONSEPTUAL DAN HIPOTESIS | 12 |
| 3.1 Kerangka Konseptual..... | 12 |
| 3.2 Hipotesis Penelitian | 14 |
| IV METODOLOGI..... | 15 |
| 4.1 Waktu dan Tempat Penelitian..... | 15 |
| 4.2 Materi Penelitian..... | 15 |
| 4.2.1 Bahan Penelitian | 15 |

| | |
|-----------------------------------|----|
| 4.2.2 Peralatan Penelitian..... | 15 |
| 4.3 Metode Penelitian | 15 |
| 4.3.1 Rancangan Penelitian..... | 16 |
| 4.3.2 Variabel Penelitian..... | 16 |
| 4.3.3 Prosedur Kerja | 17 |
| 4.4 Pengujian | 19 |
| 4.4.1 Penentuan Kadar Air..... | 19 |
| 4.4.2 Penentuan Kadar Abu | 19 |
| 4.4.3 Derajat Keasaman (Ph) | 20 |
| 4.4.4 Kekuatan Gel | 20 |
| 4.4.5 Viskositas..... | 20 |
| 4.6 Parameter Penelitian | 21 |
| 4.7 Analisi Data | 21 |
| V HASIL DAN PEMBAHASAN..... | 23 |
| 5.1 Hasil Penelitian..... | 23 |
| 5.1.1 Derajat Keasaman | 23 |
| 5.1.2 Rendemen | 24 |
| 5.1.3 Organoleptik | 25 |
| 5.1.4 Nilai Kadar Air | 26 |
| 5.1.5 Nilai Kadar Abu..... | 27 |
| 5.1.6 Viskositas..... | 28 |
| 5.1.7 Kekuatan Gel | 29 |
| 5.2 Pembahasan | 30 |
| VI SIMPULAN DAN SARAN..... | 35 |
| 6.1 Simpulan | 35 |
| 6.2 Saran | 35 |
| DAFTAR PUSTAKA | 36 |

DAFTAR GAMBAR

| Gambar | Halaman |
|---|----------------|
| 3.1. Kerangka Konseptual Penelitian..... | 13 |
| 4.1. Diagram Alir Penelitian | 22 |
| 5.1. Nilai pH Ekstraksi 4 Jam..... | 23 |
| 5.2. Nilai pH Ekstraksi 5 Jam | 23 |
| 5.3. Rendemen Gelatin Ekstraksi 5 jam | 24 |
| 5.4. Rendemen Gelatin Ekstraksi 4 jam..... | 24 |
| 5.5. Hasil Ekstraksi gelatin | 25 |

DAFTAR TABEL

| Tabel | Halaman |
|---|----------------|
| 2.1. Kandungan Nutrisi Ikan Patin..... | 5 |
| 2.2. Standar Mutu Gelatin Berdasarkan SNI | 8 |
| 5.1. Hasil Nilai pH | 23 |
| 5.2 Hasil Nilai Rendemen | 24 |
| 5.3 Uji Organoleptik tulang ikan Patin (<i>Pangasius</i> sp.)..... | 25 |
| 5.4 Hasil Nilai Kadar Air dari Beberapa Jurnal | 26 |
| 5.5. Hasil Nilai Kadar abu dari Beberapa Jurnal | 27 |
| 5.6. Hasil Nilai Viskositas dari Beberapa Jurnal | 28 |
| 5.7. Hasil Nilai kekuatan gel dari Beberapa Jurnal | 29 |

DAFTAR LAMPIRAN

| Lampiran | Halaman |
|---------------------------------|----------------|
| 1. Dokumentasi Penelitian | 43 |