

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	v
SUMMARY	vi
KATA PENGANTAR	vii
UCAPAN TERIMAKASIH.....	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL.....	xii
I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan.....	3
1.4 Manfaat.....	3
II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Ikan Patin (<i>Pangasius</i> sp.).....	4
2.1.1 Klasifikasi Ikan Patin	4
2.1.2 Morfologi	4
2.1.3 Kandungan Nutrisi	5
2.1.4 Habitat	5
2.2 Gelatin	6
2.2.1 Mutu Gelatin	8
2.3 Metode Pembuatan Gelatin	9
2.4 Pelarut Asam Sitrat.....	

III KERANGA KONSEPTUAL.....	11
3.1. Kerangka Konseptual	11
3.2. Hipotesis	14
IV METODOLOGI PENELITIAN	15
4.1 Tempat dan Waktu	15
4.2 Materi Penelitian	15
4.2.1 Peralatan penelitian	15
4.2.2 Bahan Penelitian	15
4.3 Metode Penelitian	15
4.3.1 Rancangan Penelitian	15
4.3.2 Variabel Penelitian	17
4.3.3 Prosedur Kerja	17
4.4 Parameter Penelitian	21
4.5 Analisis Data	21
V HASIL DAN PEMBAHASAN	23
5.1 Hasil Penelitian	23
5.1.1 Derajat Keasaman (pH)	23
VI SIMPULAN DAN SARAN.....	38
6.1 Simpulan	38
6.2 Saran	38
DAFTAR PUSTAKA	39
LAMPIRAN	46

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR	HALAMAN
1. Morfologi ikan patin (<i>Pangasius</i> sp.)	5
2. Struktur kimia gelatin	7
3. Kerangka konseptual penelitian	13
4. Diagram alir penelitian	22
5. Hasil Gelatin pengulangan 1.....	31
6. Hasil Gelatin pengulangan 2	31

DAFTAR TABEL

TABEL	HALAMAN
1. Kandungan nutrisi ikan patin	5
2. Standar Mutu Gelatin Berdasarkan SNI No. 06-3735-1995	8
3. Standar Mutu gelatin Berdasarkan GMIA	9
4. Hasil nilai derajat keasaman (pH) gelatin dari berbagai jurnal	23
5. Hasil nilai kekuatan gel gelatin dari berbagai jurnal	25
6. Hasil nilai viskositas gelatin dari berbagai jurnal	27
7. Hasil nilai kadar air gelatin dari berbagai jurnal	28
8. Hasil nilai kadar abu gelatin dari berbagai jurnal	30
9. Hasil uji organoleptik gelatin tulang ikan patin (<i>Pangasius</i> sp.)	31