

**RINGKASAN**

**EVIANTI ADISSA. Proses Ekstraksi Gelatin Sisik Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) di Departement of Fishery Product, Faculty of Fsheries, Kasetsart University Thailand. Dosen Pembimbing Agustono, Ir., M.Kes.**

Gelatin komersial yang diekstraksi dari tulang maupun kulit hewan (sapi dan babi) menimbulkan kekhawatiran masyarakat akan keamanan dan kehalalan produknya. Sumber gelatin dari sisik ikan merupakan alternatif dari permasalahan tersebut. Ikan Bandeng merupakan salah satu ikan yang sudah banyak dikonsumsi oleh masyarakat dengan berbagai macam pengolahan. Dari pengolahan tersebut didapatkan hasil samping pengolahan ikan, salah satunya adalah sisik ikan yang dapat dimanfaatkan sebagai sumber gelatin. Gelatin yang diproduksi dengan bahan baku ikan relatif lebih mahal dibandingkan dengan gelatin dari hewan lainnya yang disebabkan proses pembuatannya yang cukup rumit dan membutuhkan waktu yang cukup lama.

Praktek Kerja Lapangan yang bertujuan mempelajari secara langsung proses ekstraksi gelatin dari sisik ikan bandeng (*Chanos chanos*) di Departement of Fishery Product, Faculty of Fisheries, Kasetsart Unversity, Thailand. Proses yang dilakukan melalui 4 tahapan yaitu *pretreatment*, perebusan (ekstraksi), pengeringan dan penyimpanan. Proses *pretreatment* meliputi merendam sisik ikan dalam larutan NaCl, kemudian NaOH dan H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>. Proses ekstraksi meliputi tahapan perebusan pada suhu 50<sup>o</sup>C selama 2 jam dan tahapan pengadukan, selanjutnya menyaring hasil ekstraksi dan dipekatkan dengan melakukan evaporasi. Proses pengeringan meliputi mengeringkan hasil pekat gelatin dalam oven pada suhu 121<sup>o</sup>C selama 2 jam.