

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	v
SUMMARY	vi
KATA PENGANTAR	vii
UCAPAN TERIMAKASIH	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Perumusan Masalah	3
1.3 Tujuan	4
1.4 Manfaat	4
II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Klasifikasi dan Morfologi Ikan Bandeng.....	5
2.2 Sisik Ikan Bandeng	6
2.3 Gelatin.....	7
2.4 Pembuatan Gelatin	9
2.5 Penggunaan Asam Klorida pada Pembuatan Gelatin	11
2.6 Karakteristik Fisikokimia Gelatin.....	11
2.6.1 Rendemen	12
2.6.2 Kekuatan Gel	12
2.6.3 Viskositas	13
2.6.4 Derajat Keasaman (pH).....	13
2.6.5 Kadar Protein	14
2.6.6 Kadar Abu	14
2.7 Analisa <i>Fourier Transform Infra-Red</i> (FTIR).....	14
III KERANGKA KONSEPTUAL	15
3.1 Kerangka Konseptual	15
3.2 Hipotesis Penelitian	16

IV	METODOLOGI	18
4.1	Tempat dan Waktu	18
4.2	Materi Penelitian	18
4.2.1	Alat Penelitian.....	18
4.2.2	Bahan Penelitian	18
4.3	Metode Penelitian	19
4.3.1	Rancangan Penelitian.....	19
4.3.2	Variabel Penelitian	19
4.4	Prosedur Penelitian	20
4.4.1	Persiapan Bahan Baku dan Larutan Asam Klorida.....	20
4.4.2	Pembuatan Gelatin	20
4.5	Pengujian Karakteristik Fisikokimia Gelatin.....	21
4.5.1	Rendemen	21
4.5.2	Kekuatan Gel	22
4.5.3	Viskositas	23
4.5.4	Derajat Keasaman (pH).....	24
4.5.5	Kadar Protein	24
4.5.6	Kadar Abu.....	24
4.5.7	Analisa <i>Fourier Transform Infrared</i> (FTIR)	25
4.6	Parameter Pengamatan.....	25
4.6.1	Parameter Utama.....	25
4.6.2	Parameter Pendukung	26
4.7	Analisis Data	26
V	HASIL DAN PEMBAHASAN	28
5.1	Hasil Penelitian	28
5.1.1	Rendemen Gelatin Sisik Ikan Bandeng.....	28
5.1.2	Kekuatan Gel Gelatin Sisik Ikan Bandeng	39
5.1.3	Viskositas Gelatin Sisik Ikan Bandeng.....	30
5.1.4	Derajat Keasaman (pH) Gelatin Sisik Ikan Bandeng	31
5.1.5	Kadar Protein Gelatin Sisik Ikan Bandeng	32
5.1.6	Kadar Abu Gelatin Sisik Ikan Bandeng.....	33
5.1.7	Grafik FTIR Gelatin Sisik Ikan Bandeng.....	34
5.2	Pembahasan	35
VI	SIMPULAN DAN SARAN	45
6.1	Simpulan	45
6.2	Saran	45
	DAFTAR PUSTAKA	46
	LAMPIRAN.....	53