

**DAFTAR ISI**

	<b>Halaman</b>
RINGKASAN .....	iii
SUMMARY .....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
UCAPAN TERIMA KASIH .....	vii
DAFTAR ISI .....	x
DAFTAR TABEL .....	xiii
DAFTAR GAMBAR .....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Perumusan Masalah .....	4
1.3 Tujuan .....	5
1.4 Manfaat .....	5
II TINJAUAN PUSTAKA .....	6
2.1 Klasifikasi dan Morfologi Ikan Gurami .....	6
2.2 Sisik Ikan Gurami ( <i>Osphronemus gouramy</i> Lac.).....	7
2.3 Gelatin.....	8
2.4 Pembuatan Gelatin.....	10
2.5 Penggunaan Asam Klorida (HCl) pada Pembuatan Gelatin.....	12
2.6 Macam dan Mutu Gelatin .....	12
2.6.1 Rendemen .....	13
2.6.2 Kekuatan Gel .....	14
2.6.3 Viskositas.....	15
2.6.4 Derajat Keasaman (pH) .....	15
2.6.5 Kadar Protein .....	16
2.6.6 Kadar Air .....	17
2.6.7 Kadar Abu.....	17
2.7 Analisa <i>Fourier Transform Infra-Red</i> (FTIR).....	17
III KERANGKA KONSEPTUAL .....	19
3.1 Kerangka Konseptual .....	19

3.2 Hipotesis Penelitian .....	20
IV METODOLOGI .....	22
4.1 Tempat dan Waktu.....	22
4.2 Materi Penelitian.....	22
4.2.1 Alat Penelitian .....	22
4.2.2 Bahan Penelitian .....	22
4.3 Metode Penelitian .....	23
4.3.1 Rancangan Penelitian.....	23
4.3.2 Variabel Penelitian .....	23
4.4 Pelaksanaan Penelitian.....	24
4.4.1 Persiapan Bahan Baku dan Larutan Asam Klorida .....	24
4.4.2 Pembuatan Gelatin .....	24
4.5 Pengujian Karakteristik Fisikokimia Gelatin.....	26
4.5.1 Rendemen .....	26
4.5.2 Kekuatan Gel .....	26
4.5.3 Viskositas.....	27
4.5.4 Derajat Keasaman (pH) .....	27
4.5.5 Kadar Protein .....	28
4.5.6 Kadar Air .....	29
4.5.7 Kadar Abu.....	30
4.5.8 Analisa <i>Fourier Transform Infrared</i> (FTIR) .....	30
4.6 Parameter Pengamatan.....	31
4.6.1 Parameter Utama .....	31
4.6.2 Parameter Pendukung .....	31
4.7 Analisis Data.....	31
V HASIL DAN PEMBAHASAN .....	33
5.1 Hasil Penelitian.....	33
5.1.1 Rendemen Gelatin Sisik Ikan Gurami.....	33
5.1.2 Derajat Keasaman (pH) Gelatin Sisik Ikan Gurami .....	34
5.1.3 Kekuatan Gel Gelatin Sisik Ikan Gurami .....	36
5.1.4 Viskositas Gelatin Sisik Ikan Gurami.....	37
5.1.5 Kadar Abu Gelatin Sisik Ikan Gurami.....	38
5.1.6 Kadar Air Gelatin Sisik Ikan Gurami .....	39
5.1.7 Kadar Protein Gelatin Sisik Ikan Gurami.....	40
5.1.8 FTIR Gelatin Sisik Ikan Gurami.....	41
5.2 Pembahasan .....	42

VI SIMPULAN DAN SARAN .....	57
6.1 Simpulan .....	57
6.2 Saran .....	57
DAFTAR PUSTAKA .....	58
LAMPIRAN.....	64