

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN.....	iii
SUMMARY	iv
KATA PENGANTAR	v
UCAPAN TERIMAKASIH.....	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	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 Bandeng	4
2.2 Kulit Ikan Bandeng	5
2.3 Kolagen.....	6
2.4 Ekstraksi kolagen	9
2.5 Natrium Hidroksida (NaOH) dalam Kolagen.....	10
2.6 Asam Asetat (CH ₃ COOH) pada Ekstraksi Kolagen	10
III KERANGKA KONSEPTUAL.....	12
3.1 Kerangka Konseptual Penelitian.....	12
3.2 Hipotesis Penelitian.....	14
IV METODOLOGI PENELITIAN	16
4.1 Tempat dan Waktu	16
4.2 Materi Penelitian	16
4.2.1 Peralatan Penelitian.....	16
4.2.2 Bahan Penelitian.....	17

4.3	Metode Penelitian.....	17
4.3.1	Rancangan Penelitian.....	17
4.3.2	Variabel Penelitian.....	17
4.4	Pelaksanaan Penelitian.....	18
4.4.1	Persiapan Bahan Baku.....	18
4.4.2	Produksi Kolagen.....	18
4.5	Pengamatan dan Pengambilan Data.....	20
4.5.1	Parameter Pengamatan.....	20
4.5.2	Rendemen.....;	20
4.5.3	Kadar Air.....	20
4.5.4	Kadar Abu.....	21
4.5.5	Kadar Protein.....	21
4.5.6	Analisis Kadar Lemak Metode Soxlet (SNA 3747 : 2009).....	22
4.5.7	Proses <i>Fourier Transform Infra Red</i> (FTIR).....	23
4.6	Analisis Data.....	23
V HASIL DAN PEMBAHASAN.....		24
5.1	Hasil Penelitian.....	24
5.1.1	Karakteristik Fisik.....	24
5.1.2	Karakteristik Kimia.....	25
5.2	Pembahasan.....	28
VI KESIMPULAN DAN SARAN.....		36
6.1	Kesimpulan.....	36
6.2	Saran.....	36
DAFTAR PUSTAKA.....		37