

DAFTAR ISI

halaman

HALAMAN JUDUL	
PERYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI	
PERSETUJUAN DOSEN PENGUJI SKRIPSI	
ABSTRAK.....	vi
<i>ABSTRACT</i>	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan.....	3
1.3.1 Tujuan Umum.....	3
1.3.2 Tujuan Khusus.....	3
BAB II PEMBAHASAN	
2.1 Tinjauan Pustaka.....	5
2.1.1 Ikan Tenggiri.....	5
2.1.2 Tulang Ikan Tenggiri.....	6
2.1.3 Gelatin.....	6
2.1.3.1 Sumber Gelatin.....	8
2.1.3.2 Prosedur Produksi Gelatin.....	8
2.1.3.3 Standar Mutu Gelatin.....	11
2.1.4 Demineralisasi.....	11
2.2 Pembahasan.....	12
2.2.1 Pengaruh Jenis Asam yang digunakan dalam Tahap Demineralisasi terhadap rendemen dan pH Tulang Ikan Tenggiri.....	12
2.2.1 Pengaruh Konsentrasi Asam yang digunakan dalam Tahap Demineralisasi terhadap rendemen dan pH Tulang Ikan Tenggiri.....	16
BAB III KESIMPULAN DAN SARAN	
3.1 Kesimpulan.....	19
3.2 Saran.....	19

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

	halaman
Gambar 2.1 Ikan tenggiri.....	5
Gambar 2.2 Prosedur produksi gelatin.....	8
Gambar 2.3 Konversi struktur kolagen menjadi gelatin.....	10
Gambar 2.4 Reaksi pada proses demineralisasi.....	14



DAFTAR TABEL

	halaman
Tabel 2.1 <i>Functional properties</i> dan aplikasi gelatin	7
Tabel 2.2 Perbedaan gelatin dan kolagen.....	7
Tabel 2.3 Standar mutu gelatin sesuai SNI 01-3735-1995.....	11
Tabel 2.4 Standar mutu gelatin sesuai dengan tipe gelatin.....	11
Tabel 2.5 Pengaruh jenis asam terhadap rendemen gelatin dan nilai pH gelatin tulang ikan tenggiri.....	12
Tabel 2.6 Pengaruh konsentrasi asam terhadap rendemen gelatin tulang ikan tenggiri.....	16



DAFTAR LAMPIRAN

	halaman
Lampiran A	
Turnitin.....	A-1
Lampiran B	
Rekap Jurnal.....	B-1

