

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR ISTILAH	ix
DAFTAR SINGKATAN DAN LAMBANG	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Batasan Masalah.....	3
1.4 Tujuan Penelitian	3
1.5 Manfaat Penelitian.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Karakteristik Ayam	5
2.2 Kolagen.....	6
2.2.1 Ekstraksi Kolagen	9
2.2.2 Asam asetat	9
2.3 Analisis Kimia.....	10
2.4 Analisis Fisik	10
2.5 <i>Fourier Transform Infra Red</i> (FTIR)	11
BAB III METODE PENELITIAN	13
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian.....	13
3.3 Prosedur	13
3.3.1 Preparasi Sampel tulang ayam.....	14
3.3.2 Isolasi Kolagen	14
3.3.3 Karakterisasi Gugus Fungsi dengan FTIR	14
3.3.4 Randemen	14
3.3.5 Kadar Air	14

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	17
4.1 Preparasi Sampel Tulang Ayam.....	17
4.1 Isolasi Kolagen.....	17
4.2 Karakterisasi Gugus Fungsi dengan FTIR	21
4.4 Nilai Rendemen	24
4.5 Kadar Air	26
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	29
5.1 Kesimpulan	29
5.2 Saran.....	29
DAFTAR PUSTAKA	30
SUBJEK INDEKS	34
LAMPIRAN A	35
LAMPIRAN B	38
LAMPIRAN C.....	40
RIWAYAT HIDUP PENULIS.....	42

