

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR ISTILAH	x
DAFTAR SINGKATAN DAN LAMBANG	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Batasan Masalah	4
1.4 Tujuan Penelitian	4
1.5 Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Ikan Mujair (<i>Oreochromis mossambicus</i>)	6
2.2 Gelatin	9
2.3.1 Definisi	9
2.3.2 Konversi Kolagen Menjadi Gelatin.....	10
2.3.3 Isolasi Gelatin.....	11
2.3 Instrumen FTIR (<i>Fourier Transform Infra Red</i>)	13
2.4 Buah Kecapi (<i>Sandoricum koetjape</i>)	14
2.5.1 Definisi	14
2.5.2 Klasifikasi dan Deskripsi.....	15
2.5.3 Kandungan dan Manfaat	16

2.5	Skrinning Fitokimia	18
2.6	Marshmallow	21
2.7	Antioksidan	23
2.6.1	Radikal Bebas	24
2.6.2	Pengujian Aktivitas Antioksidan	25
BAB III METODE PENELITIAN		27
3.1	Waktu dan Tempat Penelitian	27
3.2	Bahan, Alat, dan Instrumentasi	27
3.3	Prosedur	28
3.3.1	Preparasi Sampel	29
3.3.2	Isolasi dan Karakterisasi Gelatin	29
3.3.3	Ekstraksi Kulit Buah Kecapi	29
3.3.4	Pembuatan <i>Marshmallow</i>	29
3.3.5	Skrinning Fitokimia	30
3.3.6	Analisis Kadar Air	31
3.3.7	Analisis Kadar Abu	32
3.3.8	Uji Gula Pereduksi	32
3.3.9	Uji Kadar Logam Pb	33
3.3.10	Uji Organoleptik	33
3.3.11	Uji Aktivitas Antioksidan	33
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN		35
4.1	Isolasi Gelatin	35
4.2	Karakterisasi Gelatin dengan FTIR	39
4.3	Ekstraksi Kulit Buah Kecapi	42
4.4	Uji Fitokimia	43
4.5	Pembuatan <i>Marshmallow</i>	44

4.6	Kualitas Mutu <i>Marshmallow</i>	45
4.6.1	Uji Kadar Air	45
4.6.2	Uji Kadar Abu	47
4.6.3	Uji Gula Pereduksi	48
4.6.4	Uji Kadar Logam Pb.....	51
4.7	Uji Organoleptik <i>Marshmallow</i>	52
4.9.1	Warna	52
4.9.2	Aroma.....	54
4.9.3	Tekstur.....	55
4.9.4	Rasa	56
4.8	Uji Aktivitas Antioksidan <i>Marshmallow</i>	57
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	59
5.1	Kesimpulan	59
5.2	Saran	59
DAFTAR PUSTAKA	60
SUBJEK INDEKS	67
LAMPIRAN A	68
LAMPIRAN B	70
LAMPIRAN C	79
LAMPIRAN D	81