

KATA PENGANTAR

Penulis menyajikan laporan penelitian yang berjudul “Identifikasi Sifat Fisikokimia Gelatin dari Kulit Ikan Lencam (*Lethrinus lentjan*), ikan kakap merah (*Lutjanus sp.*), dan ikan cobia (*Rachycentron canadum*)” sebagai salah satu syarat untuk meraih gelar sarjana perikanan di Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Brawijaya. Di bawah bimbingan:

1. Dr. Ir. Hartati Kartikaningsih, MS
2. Dr. Ir. Yahya, MP

Kulit ikan mengandung banyak serat kolagen yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan dasar pembuatan gelatin. Gelatin mempunyai kemampuan membentuk gel dan daya ikat. Diharapkan hasil penelitian ini dapat dijadikan informasi di bidang teknologi pangan dan masyarakat umum, khususnya untuk bahan tambahan pangan.

Malang, 29 Agustus 2017

penulis