

Lampiran 21. Dokumentasi Alat

<p>Pisau</p>	
<p>Talenan</p>	
<p>Timbangan digital</p>	
<p>Sendok</p>	
<p>Gelas ukur 100 ml</p>	

Beakerglass 500 ml



Erlenmeyer 500 ml



Piring







Ekstraktor vakum





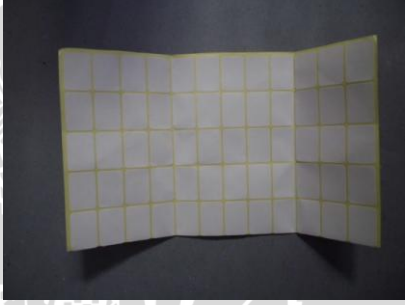


Vacuum dryer




<p>Ayakan 60 mesh</p>	
<p>Blender</p>	
<p>Homogenizer</p>	
<p>Pres manual</p>	

Lampiran 22. Dokumentasi Bahan

<p>Crude Albumin</p>	
<p>Gum arab</p>	
<p>Gelatin</p>	
<p>Lesitin</p>	
<p>CMC</p>	

<p>Aquades</p>	
<p>Aluminium foil</p>	
<p>Kertas label</p>	
<p>Tisu</p>	
<p>Plastik klip</p>	

Lampiran 23. Proses Ekstraksi Crude Albumin

<p>Proses fillet</p>	
<p>Pemotongan daging</p>	
<p>Daging sebelum diekstraksi</p>	
<p>Penimbangan daging sebelum ekstraksi</p>	
<p>Pemasukkan daging kedalam ekstraktor vakum</p>	

Proses ekstraksi



Penimbangan daging setelah diekstraksi



Pengepresan daging



Penimbangan kondensat








Penimbangan air perasan



<p>Penimbangan filtrat</p>	
<p>Pencampuran kondensat, air perasan dan filtrat (crude)</p>	
<p>Penimbangan crude</p>	
<p>Crude albumin</p>	

Lampiran 24. Proses Pengeringan Vakum

<p>Pencampuran gum arab dan gelatin dalam aquades</p>	
<p>Penghomogenan 1</p>	
<p>Pencampuran lesitin dan CMC</p>	
<p>Penambahan crude albumin</p>	
<p>Penghomogenan 2</p>	



Hasil pencampuran



Penuangan kedalam loyang



Pemasukan sampel dalam
vacuum dryer



Hasil sampel kering



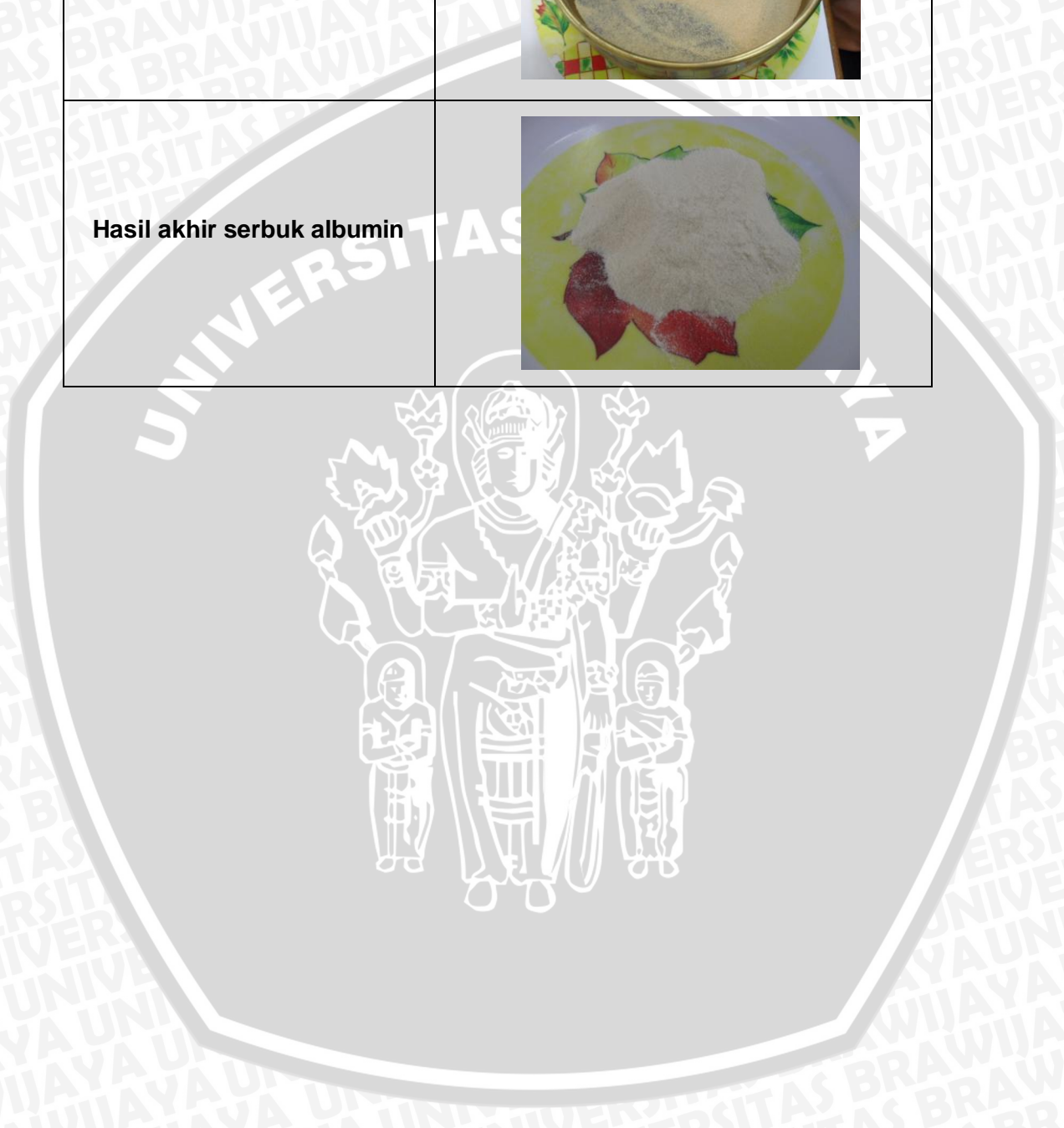
Penghalusan sampel



**Pengayakan sampel dengan
ayakan 60 mesh**



Hasil akhir serbuk albumin



Lampiran 25. Hasil Serbuk Albumin Ikan Gabus

