

## DAFTAR GAMBAR

| Gambar   | Halaman |
|--|---------|
| 1. Ikan Lencam ( <i>Lethrinus lentjan</i> ) .....                        | 5       |
| 2. Ikan Kakap Merah ( <i>Lutjanus</i> sp.) .....                         | 6       |
| 3. Ikan Cobia ( <i>R.canadum</i> ) .....                                 | 8       |
| 4. Penampakan Jaringan Kulit Hewan .....                                 | 10      |
| 5. Struktur Kimia Kolagen .....  | 11      |
| 6. Struktur Kimia Gelatin .....  | 13      |
| 7. Reaksi Pembentukan Gelatin.....                                       | 13      |
| 8. Diagram alir Proses Pembuatan Gelatin dengan Cara Asam dan Basa ..... | 17      |
| 9. Diagram Pembuatan Gelatin.....  | 27      |
| 10. Hasil analisa FTIR Gelatin Kulit Ikan Lencam .....                   | 38      |
| 11. Hasil analisa FTIR Gelatin Kulit Ikan Kakap Merah.....               | 38      |
| 12. Hasil analisa FTIR Gelatin Kulit Ikan Cobia.....                     | 39      |
| 13. Hasil Analisa SDS-PAGE Gelatin Kulit Ikan .....                      | 41      |
| 14. Kromatogram LC-MS Gelatin Kulit Ikan Lencam.....                     | 43      |
| 15. Spectrum LC-MS Gelatin Kulit Ikan Lencam Menit 1.58.....             | 43      |
| 16. Spectrum LC-MS Gelatin Kulit Ikan Lencam Menit 4.47 .....            | 43      |
| 17. Kromatogram LC-MS Gelatin Kulit Ikan Kakap Merah.....                | 44      |
| 18. Spectrum LC-MS Gelatin Kulit Ikan Kakap Merah Menit 1.62 .....       | 44      |
| 19. Kromatogram LC-MS Gelatin Kulit Ikan Cobia .....                     | 45      |
| 20. Spectrum LC-MS Gelatin Kulit Ikan Cobia Menit 1.58 .....             | 45      |