

ABSTRAK

PEMANFAATAN CEKER ITIK (*Anas platyrhynchos*) MENJADI GELATIN MENGGUNAKAN METODE EKSTRAKSI (Ditinjau dari Variasi Pelarut Asam dan Waktu Ekstraksi)

Taufik Hidayat, 2024, 38 Halaman, 6 Tabel. 4 Lampiran

Gelatin diperoleh dari hidrolisis parsial kolagen pada kulit, tulang, dan jaringan penghubung dari tubuh hewan, yang banyak digunakan baik pada industri pangan, non pangan, maupun farmasi. Gelatin merupakan suatu protein sebagai bahan tambahan makanan yang diperoleh dari denaturasi panas terhadap bahan kolagen. Pada umumnya gelatin yang tersedia di pasaran adalah produk impor dan kebanyakan dari kulit dan tulang babi. Untuk itu perlu dicarikan bahan baku alternatif untuk menggantikan tulang babi tersebut. Salah satu alternatif sumber gelatin halal yang murah dan mudah didapat adalah ceker itik. Asam yang digunakan sebagai pengubah serat kolagen menjadi gelatin adalah CH_3COOH 6%, HCl 7%, Asam Sitrat 0,5M, Jeruk Nipis dan Belimbing wuluh. Penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan gelatin yang memenuhi standar mutu gelatin menurut SNI 06-3735-1995. Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa hasil optimum terdapat pada gelatin dengan perlakuan menggunakan HCl 7% dengan waktu ekstraksi 6 jam dengan rendemen yang didapat 6,02 % , kadar air 5,4, kadar abu 0,03, pH 4, viskositas 3,33

Kata Kunci: Ceker Itik, Gelatin, Ekstraksi, Asam Sitrat, Belimbing wuluh, , HCl , CH_3COOH , dan Jeruk Nipis