

**LAMPIRAN C
GAMBAR PENELITIAN**

I. TAHAP PEMBUATAN GELATIN

A. TAHAP *DEGRADASING*



Gambar 1. kulit sapi yang telah dibersihkan dari bulu



Gambar 2. tahap pemilihan dan tahap pembersihan dari sisa lemak



Gambar 3. pengecilan ukuran kulit sapi



Gambar 4. proses pencucian kulit sapi



Gambar 5. kulit sapi setelah proses pencucian



Gambar 6. kulit sapi yang telah dilakukan proses perebusan, dan siap untuk di demineralisasi

B. TAHAP DEMINERALISASI



Gambar 7. tahap pembuatan larutan HCl 3%



Gambar 8. Kulit sapi yang siap untuk di demineralisasi



Gambar 9. Proses perendaman (demineralisasi)



Gambar 10. kulit sapi yang sedang proses perendaman



Gambar 11. penyaringan kulit sapi setelah perendaman

C. TAHAP EKSTRAKSI



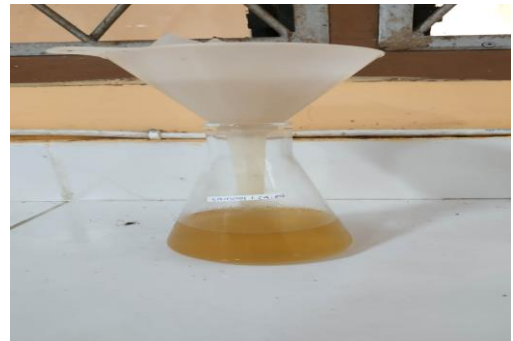
Gambar 12. kulit sapi dari proses demineralisasi kemudian di masukkan dalam labu leher 2 untuk proses ekstraksi



Gambar 13. proses ekstraksi



Gambar 14. proses penyaringan hasil ekstraksi untuk memisahkannya dari sisa lemak



D. TAHAP EVAPORASI



Gambar 15. proses pemekatan dengan menggunakan proses pemanasan dengan pengadukan pada suhu 60° selama 5 jam



Gambar 16. Hasil proses evaporasi yang siap untuk dikeringkan

E. TAHAP PENGERINGAN GELATIN



Gambar 17. proses pengeringan dilakukan pada suhu 60°C selama 24 jam



Gambar 18. Gelatin hasil pengeringan

F. TAHAP AKHIR PEMBUATAN GELATIN



Gambar 19. gelatin yang siap di haluskan



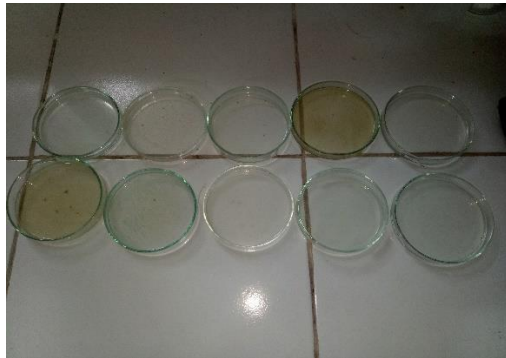
Gambar 20. Proses penghalusan gelatin menjadi serbuk dengan mortar



Gambar 21. Gelatin yang dihasilkan

II. TAHAP ANALISIS

A. ANALISIS NILAI pH



Gambar 22. Uji pH, larutan 6,67% gelatin diukur pH nya dengan menggunakan kertas pH

B. ANALISIS KADAR ABU



Gambar 23. Analisa kadar abu dimulai dengan menimbang masing-masing sampel 1gram kemudian dimasukkan ke dalam furnace dengan suhu 600°C selama 6 jam



Gambar 24. Hasil uji Kadar Abu

C. ANALISA KADAR AIR



Gambar25. proses Analisa kadar air, dimulai dengan menimbang 1 gram sampel kemudian dimasukkan kedalam oven dengan suhu 105°C selama 5 jam

D. ANALISA VISKOSITAS



Gambar 26. Uji Viskositas, dengan membuat larutan 6,67% gelatin

E. ANALISA KEKUATAN GEL



Gambar 27. Analisa kekuatan gel dengan menggunakan alat TA-*textur analyzer*