

## DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR TABEL .....	viii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar belakang .....	1
1.2 Perumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan.....	3
1.4 Manfaat.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Teripang Laut ( <i>Holothuria atra</i> ) .....	4
2.2 Habitat dan Penyebaran Teripang .....	5
2.3 Kandungan Tubuh Teripang.....	6
2.4 Kolagen .....	7
2.5 Ekstraksi Kolagen.....	8
2.6 Pengukuran Derajat Keasamaan pH.....	9
2.7 Spektrofotometri FTIR .....	10
BAB III METODOLOGI.....	13
3.1 Waktu dan Tempat .....	13
3.2 Alat dan bahan.....	13
3.2.1 Alat .....	13
3.2.2 Bahan.....	13
3.3 Prosedur Penelitian .....	14
3.3.1 Pengambilan sampel.....	14
3.3.2 Preparasi sampel Teripang Pasir ( <i>Holothuria atra</i> ).....	14
3.3.3 Ekstraksi kolagen dan Karakterisasi kolagen dari daging Teripang Pasir ( <i>Holothuria atra</i> ).....	14
3.4 Karakterisasi Kolagen .....	17
3.4.1 Pengukuran Derajat Keasamaan (pH) (BSN 2004) .....	17

3.4.2 Rendemen Kolagen Teripang pasir ( <i>Holothuria atra</i> ) .....	17
3.4.3 Analisis Gugus Fungsi dengan FTIR (Muyonga <i>et al.</i> 2004).....	17
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....	19
4.1 Preparasi Teripang pasir ( <i>Holothuria atra</i> ).....	19
4.2 Ekstraksi Kolagen Larut asam pada daging Teripang pasir ( <i>H. atra</i> ) .....	20
4.3. Karakteristik Kolagen Larut asam pada daging Teripang pasir ( <i>H. atra</i> )..	22
4.3.1 Rendemen Kolagen Larut asam pada daging Teripang pasir ( <i>H. atra</i> )..	22
4.3.2 Nilai pH Kolagen Larut asam pada daging Teripang pasir ( <i>H. atra</i> ) ....	24
4.3.3 Gugus Fungsi dengan Fourier Transform InfraRed (FTIR) (Muyonga <i>et al.</i> 2004).....	25
BAB V_KESIMPULAN .....	28
5.1 Kesimpulan.....	28
5.2 Saran .....	28
DAFTAR PUSTAKA .....	29
LAMPIRAN.....	36