

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 4.1 Presentase Nilai Rendemen pada daging teripang Pasir (<i>H. atra</i>).....	23
Tabel 4.2 Wilayah Serapan Gugus Fungsi FTIR Kolagen.....	27

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Teripang (<i>Holothuria atra</i>).....	5
Gambar 2.2 (a) Struktur kolagen <i>triple-helix</i>	8
(b) Ikatan hidrogen dalam ikatan <i>triple-helix</i>	8
Gambar 2.3 Alat pengukuran pH (pH Meter).....	10
Gambar 2.4 Alat analisa gugus fungsi kolagen Spektrofometri FTIR (<i>fourier transform infrared</i>).....	11
Gambar 3.1 Diagram alir pembuatan kolagen larut asam.....	16
Gambar 4.1 Daging Teripang pasir (<i>Holothuria atra</i>).....	19
Gambar 4.2 (a) Perendaman daging Teripang pasir (<i>Holothuria atra</i>) dengan menggunakan larutan asam asetat (CH_3COOH) konsentrasi 0,1 %, 0,3% dan 0,5%.....	21
Gambar 4.2 (b) Dinetralkan dengan NaOH 1N sebanyak 100 mL hingga mengendap.....	21
Gambar 4.2 (c) Kolagen Cair konsentrasi 0,1 %, 0,3% dan 0,5%	22
Gambar 4.3 (a) Randemen Kolagen daging Teripang Pasir (<i>H. atra</i>).....	23
Gambar 4.3 (b) Nilai pH Kolagen Larut asam pada daging Teripang pasir (<i>H. atra</i>).....	24
Gambar 4.3 (c) Hasil Spektra FTIR Kolagen daging Teripang pasir (<i>H. atra</i>).....	37

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Perhitungan proses pembuatan kolagen larut asam asetat CH_3COOH dan basa NaOH	36
Lampiran 2 Perhitungan persentase rendemen	39
Lampiran 3 Dokumentasi penelitian	40
Lampiran 4 karakterisasi Analisis gugus fungsi kolagen (FTIR)	52