

Pengaruh konsentrasi asam klorida pada ekstraksi gelatin dari ikan tulang tenggiri

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20437178&lokasi=lokal>

Abstrak

Daging ikan tenggiri pada umumnya digunakan untuk produksi empek-empek, kerupuk dan bakso ikan, sedangkan sirip dan tulangnya belum dimanfaatkan secara optimal. Tulang ikan tenggiri dapat dimanfaatkan untuk pembuatan gelatin. Gelatin adalah protein dari hidrolis kolagen tulang dan kulit hewan yang banyak digunakan untuk keperluan industri pangan dan non-pangan.