

**KAJIAN PENGGUNAAN GELATIN TULANG
RAWAN IKAN PARI DALAM PEMBUATAN
PERMEN JELI**

PENULISAN DAN SEMINAR ILMIAH



**OLEH:
NOVI LIANA WIJAYA
NRP 6103008115**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2010**

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, saya sebagai mahasiswa Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya :

Nama : Novi Liana Wijaya

NRP : 6103008115

Menyetujui karya ilmiah saya :

Judul :

Kajian Penggunaan Gelatin Tulang Rawan Ikan Pari dalam Pembuatan Permen Jeli

Untuk dipublikasikan/ditampilkan di internet atau media lain (Digital Library Perpustakaan Unika Widya Mandala Surabaya) untuk kepentingan akademik sebatas sesuai dengan Undang-undang Hak Cipta.

Demikian pernyataan persetujuan publikasi karya ilmiah ini saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 02 Desember 2010

Yang menyatakan,



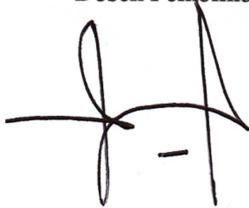
Novi Liana Wijaya

LEMBAR PENGESAHAN

Makalah Penulisan dan Seminar Ilmiah dengan judul “**Kajian Penggunaan Gelatin Tulang Rawan Ikan Pari dalam Pembuatan Permen Jeli**”, yang diajukan oleh Novi Liana Wijaya (6103008115), telah diseminarkan pada tanggal 05 November 2010 dan disetujui oleh dosen pembimbing.

Surabaya, 02 Desember 2010

Dosen Pembimbing,

A handwritten signature in black ink, consisting of a series of loops and a vertical line, positioned below the text 'Dosen Pembimbing,'.

Ir.T.Dwi Wibawa Budianta,M.T

LEMBAR PERNYATAAN
KEASLIAN KARYA ILMIAH

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam Seminar Ilmiah saya yang berjudul:

**Kajian Penggunaan Gelatin Tulang Rawan Ikan Pari dalam
Pembuatan Permen Jeli**

adalah hasil karya saya sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara nyata tertulis, diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila karya saya tersebut merupakan plagiarisme, maka saya bersedia dikenai sanksi berupa pembatalan kelulusan atau pencabutan gelar, sesuai dengan peraturan yang berlaku (UU RI No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Pasal 25 ayat 2) dan Peraturan Akademik Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya Pasal 30 ayat 1 (e) Tahun 2009.

Surabaya, 02 Desember 2010



Novi Liana Wijaya

Novi Liana Wijaya (6103008115) Judul: **Kajian Penggunaan Gelatin Tulang Rawan Ikan Pari pada Pembuatan Permen Jeli** (Di bawah bimbingan Ir.T.Dwi Wibawa Budianta,M.T).

RINGKASAN

Gelatin konvensional umumnya dibuat dari tulang sapi ataupun babi, namun gelatin juga bisa dibuat dari tulang ikan pari. Produksi ikan pari yang sangat tinggi sehingga komoditas ikan pari menjadi suatu potensi untuk suatu diversifikasi produk pangan. Oleh sebab itu, gelatin tulang rawan ikan pari ini digunakan dalam pembuatan permen jeli.

Permen jeli merupakan permen yang terbuat dari sari buah-buahan atau essens dengan berbagai macam rasa dan bahan pembentuk gel. Permen jeli memiliki bentuk fisik jernih transparan serta teksturnya kenyal seperti permen karet. Permen jeli dikategorikan sebagai makanan semi basah.

Ikan pari merupakan salah satu jenis ikan yang termasuk kelas *Elasmobranchii*. Ikan ini dikenal sebagai ikan batoid, yaitu sekelompok ikan bertulang rawan yang mempunyai ekor seperti cambuk. Dalam pembuatan gelatin dari tulang ikan pari, usia ikan pari merupakan salah satu faktor penentu, karena berkaitan dengan kekerasan tulangnya. Apabila usia ikan pari masih terlalu muda, tulangnya pun juga masih terlalu lunak sehingga akan mudah hancur saat perendaman dengan larutan asam.

Gelatin tulang rawan ikan pari ini mempengaruhi karakteristik dari permen jeli. pH awal gelatin akan mempengaruhi jumlah penambahan asam sitrat dalam pembuatan permen jeli, pH akhir adonan permen jeli dapat mempengaruhi warna permen jeli yang dihasilkan. Sedangkan untuk viskositas berpengaruh terhadap kestabilan gel yang dihasilkan. Sedangkan untuk tingkat sineresis mempengaruhi kekenyalan permen jeli.

Gelatin tulang rawan ikan pari ini dapat digunakan sebagai pengganti gelatin komersial dalam pembuatan permen jeli. Penggunaan tulang rawan ikan pari ini mempengaruhi karakteristik organoleptik permen jeli.

Kata kunci: Gelatin, tulang rawan ikan pari, permen jeli.

KATA PENGANTAR

Atas berkat dan rahmat Tuhan Yang Maha Esa, penulis dapat menyelesaikan Penulisan dan Seminar Ilmiah pada semester gasal 2010-2011. Penyusunan makalah ini merupakan salah satu syarat menyelesaikan pendidikan program sarjana di Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Ir.T.Dwi Wibawa Budianta,M.T selaku dosen pembimbing yang telah banyak meluangkan waktu untuk memberi arahan, serta memberi dorongan dengan penuh kesabaran kepada penulis dalam menyelesaikan makalah ini.
2. Keluarga yang telah memberikan banyak dukungan moral dan material selama penulisan makalah ini.
3. Teman-teman yang telah memberikan dukungan dan semangat untuk menyelesaikan makalah ini..

Penulis menyadari bahwa makalah ini masih jauh dari sempurna, oleh karena itu penulis sangat mengharapkan segala saran dan kritik dari pembaca untuk menyempurnakannya. Akhir kata, penulis berharap makalah ini dapat bermanfaat bagi siapa saja yang membacanya.

Penulis

Surabaya, Oktober 2010

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN.....	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	v
BAB I. PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	2
1.3. Tujuan.....	2
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1. Permen Jeli.....	3
2.1.1. Definisi Umum Permen Jeli.....	3
2.1.2. Komposisi Permen Jeli.....	3
2.1.3. Proses Pembuatan Permen Jeli.....	4
2.2. Bahan Pembentuk Gel.....	6
2.3. Gelatin.....	7
2.4. Air	9
2.5. Ikan Pari	10
BAB III. PEMBAHASAN.....	12
BAB IV. KESIMPULAN DAN SARAN.....	18
DAFTAR PUSTAKA.....	19

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 3.1 Tabel Ciri-ciri Gelatin Komersial.....	14

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Proses Pembuatan Permen Jeli.....	4
Gambar 3.1. Denaturasi Tropokolagen Menjadi Gelatin	13