**ISOLASI GELATIN DARI TULANG IKAN GULAMAH (*Johnnius trachycephalus)* DAN APLIKASINYA PADA PERMEN *JELLY***

**SINDI**

 **NPM. 202114008**

**ABSTRAK**

Gelatin adalah hasil hidrolisis parsial kolagen yang berasal dari tulang atau kulit hewan. Kebanyakan gelatin terbuat dari kulit dan tulang babi, bagi masyarakat indonesia yang mayoritas muslim menimbulkan masalah kehalalannya. Sebagai bahan alternatif, tulang ikan gulamah dapat dijadikan bahan baku gelatin yang sesuai dengan Standar Nasional Indonesia (SNI) serta diaplikasikan ke dalam pembuatan permen *jelly* sebagai gelling agent.

Gelatin yang diperoleh dianalisis dengan menggunakan FTIR dan dikarakterisasi meliputi rendemen, kadar air, kadar abu, pH sesuai dengan Standar Nasional Indonesia (SNI). Formula dasar permen *jelly* menggunakan gelatin tulang ikan gulamah F1= 5 g, F2= 10 g, dan selanjutnya di evaluasi mutu permen *jelly.*

Hasil isolasi gelatin memperoleh rendemen sebesar 7,32% Analisis yang sudah memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI) 06-3735 tentang gelatin yaitu kadar air10,2%, kadar abu 1,24%, pH 6,28, dan uji FTIR gugus fungsi gelatin menunjukkan adanya gugus –OH, C=O, N-H, C-H, dan C-N. Permen *jelly* yang dihasilkan memiliki hasil terbaik diperoleh pada formula 2 lebih disukai dengan nilai tekstur 2,93, aroma 2,93, dan rasa 4,63.

Kata kunci: Gelatin, Tulang Ikan Gulamah (*Johnius trachycephalus)*, FTIR, Permen *Jelly*

****