

# **KARAKTERISTIK GELATIN DARI KULIT KAMBING PERANAKAN ETAWA (*Capra aegagrus hircus*) MELALUI METODE EKSTRAKSI YANG BERBEDA**

Ririn Marina Yuningsih, Dr. Sri Mutiar, S.Pt., Mp, Lisa Yusmita, S. TP., M.P

## **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui metode ekstraksi yang tepat menghasilkan rendemen gelatin yang tinggi. Mengetahui karakteristik gelatin kulit kambing seperti viskositas, kekuatan gel, kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, total nitrogen, warna dan nilai pH. Dan menghasilkan gelatin yang memenuhi standar mutu produk gelatin. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Industri Pertanian Universitas Dharma Andalas Padang dan Laboratorium LLDIKTI Wilayah X. Metode ekstraksi yang digunakan pada gelatin kulit kambing adalah: Metode ekstraksi Langsung, Metode ekstraksi *water bath*, Metode ekstraksi *microwave* dan Metode pengadukan secara terus – menerus. Hasil penelitian menunjukkan bahwa metode ekstraksi yang menghasilkan rendemen yang tertinggi pada penelitian menggunakan metode pengadukan terus menerus dengan nilai rendemen 10,83%. Karakteristik gelatin metode ini adalah kekuatan gel sebesar 80,06 gram *bloom*, viskositas 1,60 cp, kadar air 6,79%, kadar protein dan nitrogen 79,71%, kadar abu 1,89%, kadar lemak 3,97%, derajat kecerahan 78,58%, dan nilai pH 4,07. Hasil perhitungan *Break Event Point* (BEP) gelatin atas dasar unit = 210,01 unit dan *Break Event Point* (BEP) atas dasar rupiah = Rp. 10.012.383.

Kata kunci : Kulit kambing, metode ekstraksi karakteristik, gelatin.