

**PENGARUH LAMA WAKTU EKSTRAKSI GELATIN TIPE A  
DARI KULIT IKAN TUNA SIRIP KUNING (*Thunnus albacares*)**

**SILFAN HABIBI M**

**1711121029**



**Dosen Pembimbing:**

**Dr. Ir. Aisman, M. Si.**

**Cesar Welya Refdi, STP, M. Si.**

**DEPARTEMEN TEKNOLOGI PANGAN DAN HASIL PERTANIAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2024**

**PENGARUH LAMA WAKTU EKSTRAKSI GELATIN TIPE A  
DARI KULIT IKAN TUNA SIRIP KUNING (*Thunnus albacares*)**

**SILFAN HABIBI M**

**1711121029**



***Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh  
Gelar Sarjana Teknologi Pertanian***

**DEPARTEMEN TEKNOLOGI PANGAN DAN HASIL PERTANIAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2024**

**Pengaruh Lama Waktu Ekstraksi Gelatin Tipe A Dari Kulit Ikan Tuna  
Sirip Kuning (*Thunnus albacares*)**

Silfan Habibi M, Aisman, Cesar welya Refdi

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama waktu ekstraksi kulit ikan tuna (*Thunnus albacares*) terhadap karakteristik sifat kimia dan sifat fisik gelatin bubuk. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. Analisis data menggunakan ANOVA dan uji lanjut dengan DNMRT pada taraf nyata 5%. Perlakuan penelitian ini adalah lama waktu ekstraksi kulit ikan tuna A (1 jam), B (2 jam), C (3 jam), D (4 jam), dan E (5 jam). Hasil penelitian menunjukkan waktu ekstraksi kulit ikan tuna dalam pembuatan gelatin bubuk berpengaruh nyata pada taraf 5% pada nilai uji kekuatan gel, viskositas, rendemen, derajat putih dan kadar air akan tetapi berpengaruh tidak nyata terhadap nilai pH dan kadar abu. Perlakuan terbaik dari sifat kimia dan sifat fisik adalah pada perlakuan waktu ekstraksi 3 jam hasil rendemen 10,63%, kekuatan gel 118,67 g bloom, viskositas 4,31cP, derajat putih 58,01%, pH 4,97, kadar air 11,90%, kadar abu 2,63%.

Kata kunci: Ekstraksi, Gelatin, *Thunnus albacares*, Kekuatan gel, Kulit Ikan.



**Effect of Gelatin Extraction Time Type A From YellowFin Tuna Skin  
(*Thunnus albacares*)**

Silfan Habibi M, Aisman, Cesar welya Refdi

**ABSTRACT**

The research aimed to know the effect of extraction time tuna skin (*Thunnus albacares*) on the characteristic chemical properties and physical properties of powdered gelatin. This research used a complete randomized design (CRD) with 5 treatments and 3 replications. Analysis of data used ANOVA and continued with DNMRT at the 5% significant level. The treatment of this research was the time level of tuna skin extraction A (1 hour), B (2 hours), C (3 hours), D (4 hours), and E (5 hours). The results showed that the time of extraction of tuna skin in the manufacture of gelatin powder was significant different at the 5% level on analysis of gel strength, viscosity, yield, white degree and water level test and was not significant different at 5% on analysis of pH and ash levels. The best treatment of chemical analysis and physical analysis is C (3 hours) with extraction time treatment for 3 hours, yield 10.63% , gel strength 118.67 g bloom, viscosity 4.31cP, white degrees 58.01%, pH 4.97, water content 11.90%, ash content 2.63%.

**Keywords:** *Extraction, Gelatin, Thunnus albacares, Gel strength, fish skin.*

