

**PEMBUATAN KOLAGEN DARI BERUNOK  
(*Acaudina molpadioides*) DENGAN EKSTRAKSI ASAM**

**SKRIPSI**



**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN  
FAKULTAS ILMU KELAUTAN DAN PERIKANAN  
UNIVERSITAS MARITIM RAJA ALI HAJI  
TANJUNGPINANG  
2024**

## PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa Skripsi dengan judul *Pembuatan Kolagen dari Beronok (Acaudina molpadioides) dengan Ekstraksi Asam* adalah benar karya saya sendiri dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Sumber informasi yang berasal atau kutipan dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka pada bagian akhir dari Skripsi ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta karya tulis saya kepada Universitas Maritim Raja Ali Haji.

Tanjungpinang, Juli 2024



Deden Reinaldi  
170254244016





## LEMBAR PENGESAHAN

Judul Skripsi : Pembuatan Kolagen dari Beronok (*Acaudina molpadioides*)  
dengan Ekstraksi Asam  
Nama : Deden Reinaldi  
NIM : 170254244016  
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan

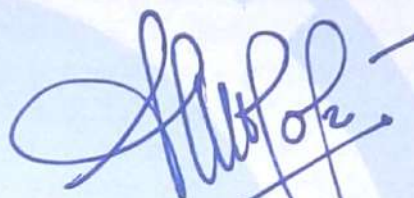
Disetujui oleh

**Ketua Pembimbing**



**Dr. Lily Viruly, S.TP., M.Si**  
NIP 197207302021212001

**Anggota Pembimbing**



**Yulia Oktavia, S.Pi., M.Si**  
NIP 198810162018032001

Mengetahui

**Dekan**



**Dr. Ir. T. Ersti Yulika Sari, S.Pi., M.Si**  
NIP 197107141998022001

**Ketua Program Studi**



**Aidil Fadli Ilhamdy, S.Pi., M.Si**  
NIP 198805172019031011

Tanggal Ujian: 15-02-24

Tanggal Lulus: 05-08-24

## PRAKATA

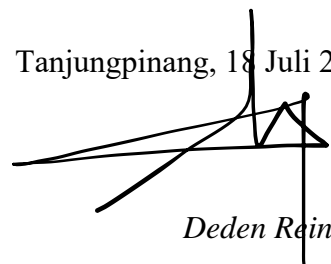
Dengan mengucapkan Alhamdulillah segala puji dan syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT, karena berkat rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Pembuatan Kolagen dari Beronok (*Acaudina molpadioides*) dengan Ekstraksi Asam” guna memenuhi persyaratan untuk mendapatkan gelar sarjana di Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Maritim Raja Ali Haji.

Banyak hambatan yang dihadapi penulis selama Menyusun skripsi ini, namun berkat kehendak-Nya dan dukungan doa dari kedua orang tua penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Karena itu penulis dengan rendah hati mengucapkan terimakasih kepada:

1. Kedua orang tua penulis yaitu Bapak Muhammad Sabri dan Ibu Nuraini yang telah mendoakan, mensupport serta membantu penulis hingga sampai pada tahap ini.
2. Ibu Dr. Lily Viruly, S.TP, M.Si dan Ibu Yulia Oktavia, S.Pi, M.Si selaku dosen pembimbing yang telah memberikan masukan dan bimbingan dalam penyelesaian skripsi ini.
3. Bapak Azwin Apriandi, S.Pi, M.Si, Ibu R. Marwita Sari Putri, S.Pi, M.Si dan Bapak Jumsurizal, S.Pi, M.Si selaku dosen penguji yang sudah memberikan saya masukan dalam penulisan skripsi ini.
4. Bapak Azwin Apriadi, S.Pi, M.Si sebagai penasehat akademik yang banyak membantu selama penulis berkuliah.
5. Kepada Astika yang banyak membantu dalam proses penyusunan skripsi ini.
6. Kepada rekan-rekan Teknologi Hasil Perikanan angkatan 2017 yang tidak bisa saya sebut satu persatu.

Semoga segala kebaikan dan pertolongan semuanya mendapat berkah dari Allah SWT. Akhir kata, semoga penelitian ini bisa memberikan manfaat untuk orang lain. Aamiin.

Tanjungpinang, 18 Juli 2024



*Deden Reinaldi*

## DAFTAR ISI

DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	2
1.3. Tujuan.....	2
1.4. Manfaat.....	2
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	3
2.1. Berunok ( <i>Acaudina molpadioides</i> ).....	3
2.2. Kolagen.....	4
2.3. Sifat Kimia Kolagen Larut Asam.....	5
2.3.1. Analisis Proksimat.....	5
2.3.2. Rendemen.....	5
2.3.3. Nilai pH.....	6
2.3.4. Asam Amino.....	6
BAB III. METODE PENELITIAN.....	8
3.1. Waktu dan Tempat.....	8
3.2. Alat dan Bahan.....	8
3.3. Metode dan Prosedur Penelitian.....	9
3.3.1. Preparasi Sampel Berunok.....	11
3.3.2. Pemisahan Protein Non Kolagen.....	11
3.3.3. Hidrolisis Berunok.....	11
3.3.4. Pengeringan Kolagen Cair.....	11
3.4. Parameter Uji.....	11
3.4.1. Rendemen kolagen.....	11
3.4.2. Pengukuran pH Kolagen.....	12
3.4.3. Analisis Asam Amino.....	14
3.5. Analisis Data.....	15
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	16
4.1. Berunok Asal Kabupaten Karimun.....	16
4.2. Proksimat Berunok ( <i>Acaudina molpadioides</i> ).....	16
4.3. Kolagen Berunok ( <i>Acaudina molpadioides</i> ).....	18
4.3.1. Rendemen kolagen Berunok ( <i>Acaudina molpadioides</i> ).....	18
4.3.2. pH kolagen Berunok ( <i>Acaudina molpadioides</i> ).....	19
4.3.3. Analisis Asam Amino kolagen Berunok ( <i>Acaudina molpadioides</i> ).....	21
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	23
5.1. Kesimpulan.....	23
5.2. Saran.....	23
DAFTAR PUSTAKA.....	24
LAMPIRAN.....	26