Judul : **Proses Produksi Gelatin dari Kulit Sapi Menggunakan Metoda Ekstraksi Bertahap**

No. reg/ID : ID 0018918

Tanggal Pendaftaran : 30Â JuliÂ 2001

Inventor : Dr. Ir. Erliza Hambali, MSi
Dr. Ir. Ani Suryani, DEA

Jenis Paten : Paten

Abstrak

Gelatin merupakan suatu jenis protein yang diekstrak dari jaringan kolagen atau ligamen (jaringan ikat) hewan. Indonesia memiliki beragam bahan baku yang dapat dipergunakan dalam rangka produksi gelatin, diantaranya yaitu limbah industri kulit yang selama ini belum dimanfaatkan secara optimal. Tipe gelatin yang dihasilkan yaitu gelatin tipe A dan tipe B. Gelatin tipe A dari kulit sapi dihasilkan melalui ekstraksi bertahap (tiga tahap) menggunakan pelarut HCl 1 – 5 persen pada proses *liming* selama 10 – 20 jam, gelatin tipe B dari kulit sapi dihasilkan melalui proses ekstraksi bertahap (tiga tahap) menggunakan pelarut NaOH 2 – 4 persen selama 15 – 25 jam. Gelatin yang dihasilkan ini dapat dimanfaatkan pada berbagai industri pangan ataupun non pangan, yaitu sebagai sebagai pengental, pengemulsi dan penstabil emulsi.