

Isolasi dan karakterisasi kolagen dari tulang ikan tuna (*Thunnus albacares*) sebagai bahan baku industri farmasi.

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20176725&lokasi=lokal>

Abstrak

Pada penelitian ini, kolagen diisolasi dan dikarakterisasi dari tulang ikan tuna (*Thunnus albacares*). Metode terbaik untuk mengisolasi kolagen dari tulang ikan tuna adalah menggunakan NaOH 0,1 M; EDTA 0,5 M; dan butil alkohol 10%, selanjutnya kolagen diekstraksi menggunakan asam asetat 0,5 M dan dipresipitasi menggunakan 0,9 M NaCl kemudian didialisis dan diliofilisasi. Karakterisasi yang dilakukan meliputi sifat fisik, sifat fungsional, analisis asam amino, dan analisis mikroba. Hasil rendemen kolagen kering sebesar 0,102% dari berat tulang awal. Pada analisis tipe kolagen menunjukkan kolagen dari tulang ikan tuna merupakan tipe I kolagen. Pada analisis asam amino menunjukkan kolagen dari tulang ikan tuna berpotensi sebagai bahan baku kosmetik seperti injeksi kolagen, pengganti kulit yang rusak. Berdasarkan hasil penelitian ini, kolagen tulang ikan tuna memiliki potensi sebagai bahan baku industri farmasi.