



DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, A. 2016. Analisis sifat fisikokimia gelatin dari kulit kuda. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Alauddin, Makassar.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemists*. Inc. Washington DC.
- Apriyantono, H. A. 2003. *Kaitan antara Syar'i, Teknologi dan Sertifikasi*. www.indohalal.com/doc-halal2.html.s. Diakses 18 Nov 2017.
- Amertaningtyas, D. 2010. Pengolahan kerupuk rambak kulit di Indonesia. *Jurnal ilmu-ilmu peternakan*. 21(3) : 18-29.
- Aryanti, R., 1998. Kajian proses produksi gelatin dari tulang domba menggunakan proses asam. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Astawan, M., Hariyadi, P, dan Mulyani, A. 2002. Analisis sifat reologi gelatin dari kulit ikan cucut. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 3 (30) 72 – 78.
- Atmoko, D. I dan Ratri D. P. 2011. Produksi gelatin dari tulang sapi dengan proses hidrolisa. Makalah Penelitian Universitas Diponegoro, Semarang.
- Avena, B.RJ. 2006. Water vapor permeability of mamalian and fish gelatin films. *Journal of Food Science*. 71(4): 202-207
- Ayudiarti, D. L., Suryani, Tawir, dan R. Paranginagin. 2007. Pengaruh konsentrasi ikan sebagai bahan pengikat terhadap kualitas dan penerimaan sirup. *Jurnal Perikanan*. 9(1): 134-141.
- Babian, G, dan J. H Bowes. 1977. The Structure and Properties of Collagen. *in Wad, A.G dan A.Court. The science Tecnology of Gelatin*. Academic Press. New York
- Badan Standardisasi Nasional Indonesia. Nomor 01-2891-1992 Tentang Cara Uji Makanan dan Minuman. Dewan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional Indonesia. Nomor 06-3735-1995. Mutu dan Cara Uji Gelatin. Dewan Standardisasi Nasional. Jakarta.

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- Brock, J.C. 1989. *A Natural History of Domesticated Mammals*, Cambridge, UK., Cambridge University Press (British Museum). 140-142.
- British Standar 757.1975. Sampling and Testing of Gelatin. Di dalam Imeson, editor. *Thickening and Gelling Agents For food*. New York. Academic press.
- Chamidah, A dan Elita Ch. 2002. Pengaruh pengolahan terhadap kualitas gelatin kulit ikan hiu. *Seminar Nasional PATPI*. Malang
- de Man, J.M. 1997. *Kimia Makanan*. Penerjemah Padmawinata K. ITB Press, Bandung.
- Fajrin, E. 2012. Penggunaan enzim bromelin pada pembuatan minyak kelapa (*cocos nucifera*) secara enzimatis. *Skripsi*. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Gautam, S.S., Mishra, S., Dash, V., Amit, K. and Rath, G. 2010. Cooperative study or extraction, purification and estimation of bromelain from stem and fruit of pineapple plant. *Thai J. Pharm. Sc*,34, 67-76.
- Institute of America (GMIA). 2012. *Gelatin Handbook*. Gelatin Manufactures Institute of America. http://www.gelatin gmia.com/images/GMIA_Gelatin_Manual_2012.pdf. Diakses 18 nov 2017.
- Glücksman, M. 1969. *Gum Technhnology in Food Industry*. Academic Press. New York.
- Gomez, M.C and P. Montero. 2009. Antimicrobial activiti of composite edible films based on fish gelatin and chitosen incorpora ted with clove essential oils. *J. Aquatik food Product Technology*, 2: 14-16.
- Hairi, M. 2010. Pengaruh umur buah nanas dan konsentrasi ekstrak kasar enzim bromelin pada pembuatan virgin coconut oil dari buah kelapa typical (*Cocos nucifera L.*) *Skripsi*. Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- Hastuti, D. dan Sumpe I. 2007. Pengenalan dan proses pembuatan gelatin. *Jurnal Mediagro*. 3(1): 39-48.
- Harianto, T, dan Peranginangin, R. 2008. Studi Teknik Pengeringan Gelatin Ikan dengan Alat Pengering. Kabinet Laporan Teknis. Balai Besar Penelitian Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan. Jakarta
- Hermanianto, J. 2004. Gelatin : Keajaiban dan Kehalalannya. www.modules.php.htm. Diakses pada tanggal 10 Agustus 2017.
- Jhons, P. 1977. The Structure and Composition of Collagen Countaining Tissues. Di dalam Ward, A.G. dan A Court. 1977. *The Science and Tecnology of Gellatin*. Academic Press. London.
- Jofri, R. A., 2015. Uji kualitas fisik dan kimia gelatin tipe a dari tulang rusuk sapi dengan lama perendaman yang berbeda. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, Pekanbaru.
- Judoamidjojo.R. M. 1974. *Dasar Teknologi dan Kimia Kulit*. Departemen Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Juliasti, R., Legowo, A. M. dan Pranoto, Y. B. 2015. Pemanfaatan limbah tulang kaki kambing sebagai sumber gelatin dengan perendaman menggunakan asam klorida. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 4 (10) : 5 – 10.
- Karim, A., and A, Bhat. R., 2008. Fish gelatin: properties, challenges and prospect as an alternative to mammalian gelatins. *Food Hydrocolloids*, 23: 563-576.
- King. 1969. *Grum technolgy in the food industry*. Academic Press. New york.
- Khomsatin, S. 2004. Evaluasi perbedaan konsentrasi asam klorida dan lama perendaman terhadap kualitas gelatin dari kulit sapi *trimming*. *Skripsi*. Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan, Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Kumaunang, M., dan Vanda. K., Aktivitas enzim bromelin dari ekstrak kulit nanas. *Jurnal Ilmiah Sains*, 11 (2): 199-201.



Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- Kurniadi, H. 2009. Kualitas gelatin tipe A dengan bahan baku tulang paha ayam broiler pada lama ekstraksi yang berbeda. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Martianingsih, N dan Lukman A. 2010. Analisis sifat kimia, fisik dan termal gelatin dari ekstraksi kulit ikan pari (*Himantura gerrardi*) melalui variasi jenis larutan asam. *Prosiding Skripsi Jurusan Kimia Fakultas MIPA, Institut Teknologi Sepuluh Nopember*. Surabaya.
- Marzuki, A. 2011. Ekstraksi dan penggunaan gelatin dari limbah tulang ikan bandeng (*Chanos chanos forskal*) sebagai emulgator dalam formulasi sediaan emulsi". *Jurnal Majalah Farmas Dan Farmakologi* 15(2): 63.
- Nurilmala, M., Wahyunil. M dan Wiratmaja.H. 2006. Perbaikan nilai tambah limbah tulang ikan tuna (*thunnus sp*) menjadi gelatin serta analisis fisika-kimia. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*. 9 (2).
- Meyer, L. H. 1982. *Food Chemistry*. AVI Publishing Co. Inc. Westport, Connenticut.
- Poppe, J. 1992. Gelatin. di dalam A. Imeson. *Thickening and Gelling Agent for Food*. Academic Press. New York.
- Purnomo, E. 1985. *Pengetahuan Dasar Teknologi Penyamakan Kulit*. Akademi Teknologi Kulit Departemen Perindustrian Republik Indonesia. Yogyakarta.
- Puspita, C.P. 2012. Kualitas fruitghurt hasil fermentasi limbah nanas (ananas comosus) dengan penambahan lactobacillus bulgaricus pada konsentrasi yang berbeda. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Puspawati, N, 2014. Karateristik sifat fisiko kimia gelatin halal yang diekstrak dari kulit ayam *broiler* melalui variasi suhu. *Jurnal Kimia* 8 (1): 128
- Rapika. 2015. Kualitas fisik gelatin hasil ekstraksi kulit sapi dengan lama perendaman dan konsentrasi asam klorida (HCl) yang berbeda. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, Pekanbaru.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- Rafika., Zulfikar dan Zumarni. 2016. Kualitas fisik gelatin hasil ekstraksi kulit sapi dengan lama perendaman dan konsentrasi asam klorida (HCl) yang berbeda. *Jurnal Peternakan*, 13 (1): 26-32.
- Schrieber, R., H, Gareis. 2007. *Gelatine Handbook*. Wiley VCH Verla Gmbh and Co. Weinheim.
- Said, M. I., 2011. Karakteristik gelatin kulit kambing yang diproduksi melalui proses asam dan basa. *Jurnal Agritech*, 31: 190-199.
- Said, M., J.C, Likadja dan M, Hatta. 2011. Pengaruh waktu dan konsentrasi bahan curing terhadap kuantitas dan kualitas gelatin kulit kambing yang di produksi melalui proses asam. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan*, 1 (2): 119-128.
- Sangi, M.S. 1989. Pemurnian Enzim Bromelin Dari Bonggol Nenas. *Laporan Penelitian* Fakultas Peternakan UNSRAT, Manado.
- Santoso, A.W. 2001. Pengaruh perendaman kosentrasi asam klorida dan lama perendaman terhadap kualitas gelatin yang dihasilkan dari limbah kulit belahan (*split leather waste*). *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Suhermiyati, S., Sylvia dan Josephina, S. 2008 Potensi limbah nanas untuk peningkatan kualitas limbah ikan tongkol sebagai bahan pakan unggas. *Animal Production*, 10 (3): 174-178.
- Syamsiah. 2006. *Taksonomi Tumbuhan Tinggi*. Makassar: Universitas Negeri Makassar.
- Sutejo, A. 2000. *Rambak Ceker Ayam*. PT. Trubus Agrisana. Surabaya.
- Swatland, H.J. 1984. *Structure and Development of Meat Animal*. Prentice-hall inc, Englewood Cliffs, New Jersey.
- Tjitro, S. 2009. *Morfologi Tumbuhan*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta



Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Ulfah, M., 2011. Pengaruh konsentrasi larutan asam asetat dan lama perendaman terhadap sifat- sifat gelatin ceker ayam. *Jurnal Agritech*, 31 (3) : 161-167.

Utama, H. 1997. Gelatin yang bikin heboh. *Jurnal Halal LPPOM-MUI* 18: 10-12.

Utami. 2010. Pengaruh penambahan ekstrak buah nanas (*ananas comosus l. merr*) dan waktu pemasakan yang berbeda terhadap kualitas daging itik afkir. *Skripsi*. Jurusan Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

Ward, A.G. and Courts.1977. *The Science anf Technology of Gelatin*. Academic Press. New York.

Wahyuni, M. dan Rosmawaty, P. 2003. Perbaikan daya saing industri pengolahan perikanan melalui pemanfaatan limbah non ekonomis ikan menjadi gelatin. Departemen Kelautan dan Perikanan RI.

Wahyu. 2013. Kajian karakteristik fisik dan kimia gelatin ekstrak tulang kaki ayam (*gallus bankiva*) dengan variasi lama perendaman dan konsentrasi asam. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2 (3) : 71.

Wiratmaja, H. 2006. Perbaikan nilai tambah limbah tulang ikan tuna (*Thunnus sp*) menjadi gelatin serta analisis sifat fisika-kimia. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.