



DAFTAR PUSTAKA

- Amiruldin, M., 2007. Pembuatan dan Analisis Karakteristik Gelatin dari Tulang Ikan Tuna (*Thunnus albacares*). *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Apriyantono, A., Fardiaz, D., Puspitasri, N.L., Sedernawati, dan Budiyo S. 1989. *Petunjuk Laboratorium Analisa Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- Aryanti, R., 1998. Kajian Proses Produksi Gelatin dari Tulang Domba menggunakan proses Asam. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Association of Official Analytical Chemist. 1990. *Official Methods of Analysis of The Analytical Chemists*. Edition Association of Official Analytical Chemists. Washington DC.
- Association of Official Analytical Chemist. 1995. *Official Methods of Analysis*. 16th Edit. Vol 1B. Association of Official Analytical Chemist, Inc., Washington.
- Astawan M., Hariyadi P., Mulyani A., 2002. Analisis Sifat Rheologi Gelatin dari Kulit Ikan Cucut. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 13 (1):38-46.
- Ayudiarti, D.L. 2007. Pengaruh Konsentrasi Gelatin Ikan sebagai Bahan Pengikat Terhadap Kualitas dan Penerimaan Sirup. *Jurnal Perikanan*. IX (1): 134 – 141.
- Badan Standarisasi Nasional. SNI nomor 01-2891-1992 tentang cara uji makanan dan minuman. BSN. Jakarta.
- Bailey A.J., Paul R.G., 1998. *Journal of Society of Leather Technologists and Chemists*. 82(3), 104-110
- British standard 757. 1975. *Sampling and Testing Gelatins*. Academic Press. New York.
- Brown, E.M., G. King, dan Chen, J.M., 1997, “Model of The Helical Portion of A Type I Collagen Microfibril”. *Jalca*. 92:1-7.
- Choi, S.S., Regenstein, J.M. 2000. Physicochemical and Sensory Characteristics of Fish Gelatin. *Journal of Food Science*. 65: 194 – 199.
- Clark, B. 2008. Normal Bone Anatomy and Physiology. *Clinical Journal of American Society of Nephrology* 3;S131-S139,

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.



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.

- Clark and courts, 1977. The Chemical Reactivity of Gelatin dalam : Ward, A.G, dan A., Courts[ed]. 1977. The Science and Technology of Gelatin. Academy Press, New york .
- Cole, B. 2007. *Gelatin Food Science*.. <http://www.gelatin.co.za/glttn1.html>. Diakses 18 maret 2014.
- Dewi, P.T., 1999. Pengaruh Pengecilan Ukuran Tulang sapi dan Lama Perendaman dalam Larutan Kalsium Hidroksida terhadap Rendemen dan Karakteristik Gelatin tipe B. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Dirjen peternakan dan kesehatan hewan. 2013. *Produksi Daging Sapi menurut Provinsi*. <http://www.deptan.go.id/infoeksekutif/>. Diakses 18 maret 2014.
- Eastoe, J.E. dan A.A. Leach. 1977. *Chemical Constitution of Gelatin*. In: Ward AG, Courts A, editors. The Science and Technology of Gelatin. Academic Press, New York.
- Edi, W. C. K. 1998. Pengaruh Konsentrasi Asam Asetat (CH₃COOH) dan lama Perendaman Kulit Ikan Cucut Botol Pada Pembuatan Gelatin. *Skripsi*. Fakultas Perikanan. IPB. Bogor.
- Fatimah, T. 1996. Pengaruh Konsentrasi dan Lama Perendaman Basa pada Tulang terhadap Sifat Fisikokimia Gelatin yang Dihasilkan. *Skripsi*. FMIPA Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Froning, G.W., 1981. *Mechanical deboning of poultry and fish*, Adv. Food Res., 110, 147.
- Fayus, M.J. 1993. *Primary on the metabolic bone disease and disorder of mineral metabolism*. Lippincott-Raven Publishers Philadelphia. New York.
- Gimenez, B., Gomez-Guillen, M.C dan Montero, P. 2005. Storage of Dried Fish Skins on Quality Characteristics of Extracted Gelatin. *Food Hydrocolloids*. 19 : 958 – 963.
- Getty, R. 1975. *The Anatomy of the Domestic Animals*. 5th Ed. WB Saunders. Philadelphia.
- Gelatin Manufactures Association of Asia Pacific (GMAP). 2007. How is Gelatin Made. <http://www.gmap-gelatin.com/howmade.html>. Diakses 18 maret 2014.
- Gelatin Manufactures 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 maret 2014.
- Glicksman. 1969. *Gum technology in the food industry*. Academic press. New york



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.

- Gomez, G. M. C. dan Montero. P., 2001. Extraction of gelatin from megrim (*Lepidorhombus boscii*) skins with several organic acids. *J. Food Sci.* 66 (2): 213-216.
- Hadi, S. 2005. *Karakteristik Fisikokimia Gelatin dari Tulang Kakap Merah (Lutjanus sp.) serta Pemanfaatannya dalam Produk Jelly.* Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, IPB. p. 21– 35.
- Hadiwiyoto. 1983. Hasil-hasil Olahan Susu, Ikan, Daging, dan Telur. Liberty, Yogyakarta.
- Hafidz, 2011. Pembuatan Gelatin Halal dari Tulang Ikan Bandeng (*Chanoschanos Forskal*) (Sebagai Alternatif Pembuatan Gelatin Halal), Laporan Penelitian, LEMLIT UIN Malang.
- Hajrawati, 2006. Sifat Fisik dan Kimia Gelatin Tulang Sapi dengan Perendaman Asam Klorida pada Konsentrasi dan Lama Perendaman yang Berbeda. *Jurnal Agriplus.* 16 (3): 183 – 189.
- Haris, M.A. 2008. Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) sebagai Gelatin dan Pengaruh Lama Penyimpanan pada Suhu Ruang. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hinterwaldner, R. 1977. Raw material. dalam : Ward, A. G. and A. Courts (eds). 1977. *The Science and Technology of Gelatin.* Academic Press, New York.
- Huang-Hsiu-Liao dan Hung-Chen-J. 1998. Effect of Storage on Rheological and Thermal Properties of Xanthan, Gum/Gelatin. *Abstract Journal of Chinese Agricultural Chemical Society.* 36 (4) 353.
- Huda, W. N. 2013. Kajian Karakteristik Fisik dan Kimia Gelatin Ekstrak Tulang Kaki Ayam (*Gallus gallus bankiva*) dengan Variasi Lama Perendaman dan Konsentrasi Asam. *Jurnal Teknosains Pangan.* 2 (3):70 – 75.
- Juliasti, R., dkk. 2015. Pemanfaatan Limbah Tulang Kaki Kambing sebagai Sumber Gelatin Dengan perendaman menggunakan Asam Klorida. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan.* 4 (1): 5 – 10.
- John, P. 1977. *Structure and Composition of Collagen Containing Tissue In* Ward , A.G and A, Courts . 1977. *The Science and Technology of Gelatin* Academic Press, New York.
- Johns. P. dan A. Courts. 1977. Relation Between Collagen and gelatin. *dalam:* Ward. A.G. dan A. Courts (ed.). 1977. *The Science and Technology of Gelatin.* Acedemic Press. London.
- Karim, A. A., Bhat, R., 2008. Fish Gelatin: Properties, Challenges, and Prospects as an Alternative to Mammalian Gelatins. *Food Hydrocolloids.* 23: 563 – 576.



- King dalam Glikcsman, 1969. *Gum Technologi in The Food Industry*. Academic Press. New York.
- Kurniadi H., 2009. Kualitas Gelatin Tipe A dengan Bahan Baku Tulang Paha Ayam Broiler pada Lama Ekstraksi yang Berbeda. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Lehninger. 1990. Dasar-dasar Biokimia. Terjemahan. Penerbit Erlangga, Jakarta.
- Meyer, L. H. 1982. *Food Chemistry*. AVI Publishing Co. Inc. Westport, Connecticut.
- Noor, R. R. 2001. Scanning Electron Microscope. Laboratorium Pemuliaan dan Genetika Ternak. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor.
- Norland R.E.,1990. *Fish gelatin*. In voight M.N., Botta J.K. (ed.). *Advaces in Fisheries Technology and Biotechnology for Increase Profitability*. Technomic Pub. Co., Lancaster.
- Norland Product. 2003. Fish Gelatin. <https://www.norlandprod.com/GelatinAP.asp>. Diakses 18 maret 2014.
- Poppe, J. 1992. Gelatin. Di dalam *Thickening and Gelling Agents*. A. Imeson (ed). Blackie Academic and Profesional, London.
- Ramadani, D., 2014. Pengaruh Perbedaan Jenis Asam dan Waktu *Demineralisasi* pada Nilai Rendemen dan Sifat Fisiko Kimia Gelatin Tulang Sapi Bali. *Skripsi*. Universitas Hasanudin. Makassar.
- Retno, D.T., 2012. Pembuatan Gelatin dari Tulang Ayam Broiler dengan Proses Hidrolisa. *Prosiding Seminar Nasional Aplikasi Sains dan Teknologi periode III*. ISSN: 1979-911X.
- Schrieber, R. dan H. Gareis. 2007. *Gelatine Handbook*. Wiley VCH Verlag GmbH & Co. Weinheim.
- Saepudin, D. 2003. Optimasi proses pembuatan gelatin dari tulang rawan ayam pedaging dengan perlakuan asam klorida. *Skripsi*. Departemen Ilmu Produksi Ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Said, M. I., 2011. Karakteristik Gelatin Kulit Kambing yang Diproduksi melalui Proses Asam dan Basa. *Jurnal Agritech*, 31: 190 - 199.
- Said, M. I., Likadja, J.C., Hatta, M. 2011. Pengaruh waktu dan konsentrasi bahan curing terhadap kuantitas dan kualitas gelatin kulit kambing yang di produksi melalui proses asam. *JITP*, 1 (2): 119 – 128.
- Setyorini, D. 1994. Kajian proses demineralisasi dan liming dalam ekstraksi gelatin dari kolagen tulang sapi. *Skripsi*. Faperta Institut Pertanian Bogor, Bogor.



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.

- Septriansyah, C. 2000. Kajian proses pembuatan gelatin dari hasil ikutan tulang ayam dalam kondisi asam. *Skripsi*. Departemen Ilmu Produksi Ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Smith, C.R. 1919. *Osmosis and Swelling of Gelatin*. Journal of American Society 43. 1350 (21). Di dalam Y. H. Hui. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology Vol 2*. John Wiley and sons, Inc., Canada.
- Steel, R. dan J.K, Torrie. 1991. *Prinsip dan Prosedur Statistik*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Stainsby G. 1977. The physical chemistry of gelatin in solution. Di dalam : Ward AG, Courts A, editor. *The Science and Technology of Gelatin*. Acedemy Press. New York.
- Suryani, N., Sulistiawati, F., Fajriani, A. 2009. Kekuatan Gel Gelatin Tipe B dalam Formulasi Granul Terhadap Kemampuan Mukoadhesif. *MAKARA, Kesehatan*, 13 (1) 1 – 4.
- Utama, H. 1997. Gelatin Bikin Heboh. *Jurnal Halal LPPOM-MUI* No. 18: 10–12.
- Wang, L., B. Yang, X. Du, Y. Yang, and J. Liu. 2008. *Optimization of Conditions for Extaction of Acid-soluble Collagen from Grass Carp (Ctenopharyngodon idella) by Response Surface Methodology*. *Innovative Food Sci snd Emerging Techn.*, 9: 604 - 607
- Ward, A. G. and Courts. 1977. *The Science and Technology of Gelatin*. Academic Press. New York.
- Wijaya, O. A., 2015. Pengaruh Lama Perendaman NaOH pada Proses Penghilangan Lemak Terhadap Kualitas Gelatin Tulang Ikan Tuna (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 4 (2): 25 – 32.
- Winarno, F.G., 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yudiono, H., 2003. Karakteristik Fisikokimia Gelatin Hasil Perendaman Tulang Sapi dalam Campuran Ca(OH)₂-CaCl₂. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Zulfikar. 2012. *Penilaian Kualitas Gelatin dari Kaki Ayam Pedaging, Kaki Ayam Tua, dan Residu Daging Ayam Nyah Tulang*. *Disertasi*. Fakulti Sains dan Teknologi. Universitas Kebangsaan Malaysia.