

DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, M. H. 1989. *Pengolahan Produk Unggas*. Jilid I. Universitas Andalas, Padang.
- Abustam, E. dan M. I. Said. 2004. Produksi gelatin dari kulit kaki ayam. Seminar Nasional Industri Peternakan Modern, Makassar, hal. 125–136.
- Abustam, E., H. M. Ali, M. I. Said, dan J. C. Likadja. 2008. Sifat fisik gelatin kulit kaki ayam melalui proses denaturasi asam, alkali dan enzim. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner, hal. 724-729.
- Alleoni, A. C. C. and A. J. Antunes, 2004. *Albumen Foam Stability And Sovalbumin Contents In Eggs Coated With Whey Protein Concentrate*. Universidade do Norte do Parana, UNOPAR, Londrina.
- Departemen Agama Republik Indonesia. 2009. *Al-Qur'an Surat Al-Maidah ayat 3 tentang Makanan Halal dan Haram*. Pustaka Al-Kautsar.
- Apriyantono, H. A. 2003. Makalah halal: kaitan antara syar'i, teknologi, dan sertifikasi. www.indohalal.com/doc-halal2.html.
- Argo, L. B., Tristiarti, dan I. Mangisah. 2013. Kualitas fisik telur ayam arab ssp telur fase I dengan berbagai level *azolla microphylla*. *Animal Agricultural Journal*, 2(4): 445–457.
- Atmoko, I. D. dan R. D. Pangestuti. 2011. Produksi gelatin dari tulang sapi dengan proses hidrolisa. *Skripsi*. Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Ayudiarti, D. L., Suryani, Tawir, dan R. Paranginagin, 2007. Pengaruh kosentrasi ikan sebagai bahan pengikat terhadap kualitas dan penerimaan sirup. *Jurnal Perikanan (J. Fish. Sci)* 9(1): 134-141. IX (1): 134-141.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. SNI 06-3735-1995. Mutu dan Cara Uji Gelatin. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 01-3926-2006. Telur Ayam Konsumsi. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 01-3926-2008. Telur Ayam Konsumsi. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Bahtiyar, M. I., A. Z. Al-husna, dan Y. L. Fradita. 2012. Pemanfaatan tulang sisa rumah makan, rumah potong hewan dan rumah potong ayam sebagai bahan pembuatan gelatin. *Jurnal of ISMAPETI*, 1(2): 12-20. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Bambang. 2003. Efek kolesterolemik berbagai telur. *Jurnal Media Gizi dan Keluarga* 27(1): 58–65.

- Baliant, G. and J. H. Bowes. 1977. *The Structure and Properties Of Collagen*. Di dalam Ward AG dan Courts A (ed). 1977. *The Science and Technology Of Gelatin*. New York: Academic Press.
- Belitz, H. D. and W. Grosch. 2009. *Food Chemistry*. Edisi 4 Revisi. Berlin.
- Bell, D. and G. Weaver. 2002. *Commercial Chicken Meat and Egg*. Kluwer Academic Publishers, United States of America.
- Benyamin, E. W., J. M. Gwin., F. L. Faber and W. D. Termohlen. 1960. *Marketing Poultry Product*. The 5th Ed. John Wiley and Sons, Inc. New York.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wooton. 1985. *Ilmu Pangan*. Terjemahan Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, and M. Wooton. 2007. *Food science*. International Development Program of Australian University and Colleges. Australia
- Card, L. E. and M. C. Neisheim. 1972. *Poultry Production*. Lea and Febiger, Philadelphia.
- Campbell, M. K. and S. O. Farrell. 2006. *Biochemistry*. (5th edition). United States of America : Thomson Brooks or Cole.
- Charley, H. 1989. *Food Science*. Jhon Willey dan Sons, Inc. New York.
- Cole, B. 2007. *Gelatin Food Science*. <http://www.gelatin.co.za/gltm1.html>. Diakses 18 Maret 2014.
- Demam, J. M. 1997. *Kimia Makanan*. Penerjemah Padmawinata. Institut Teknologi Bandung Press. Bandung.
- Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan. 2012. Data statistik peternakan dan kesehatan. Kementerian Pertanian Republik Indonesia. Jakarta.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan* .Penerbit PT Raja Grafindo, Jakarta.
- Fatimah, D. dan A. Jannah. 2008. Eektivitas penggunaan asam sitrat dalam pembuatan gelatin tulang ikan bandeng (*Chanos-chanos forskal*). *Skripsi*. Jurusan Kimia, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, Malang.
- Fibrianti, S. M., I. K. Suada, dan M. D. Rudyanto. 2012. Kualitas telur ayam konsumsi yang dibersihkan dan tanpa dibersihkan selama penyimpanan suhu kamar. *Indonesia Medicus Veterinus*, 1(3): 408–416.

- Gelatin Manufacturer Association of Asia Pacific (GMAP). 2004. Gelatin. *Gelatin Food Science*. 2004. Gelatin. <http://www.gelatin.co.za/glt1n1>. [10 Maret 2014]. 22:00 PM.
- 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.
- Gelatin Manufacture of Europe (GME). 2006. *Market Data Gelatin* 2001, 2002, 2003. <http://www.gelatine.org/>. [10 Maret 2014]. 22:00 PM.
- Gimenez, B., Turnay, J. M. A. Lizarbe, P. Montero, and M. C. Gomez-Guillen. 2005. Use of lactic acid for extraction of fish skin gelatin. *Food Hydrocolloid*, 19: 941-950.
- Guilmaineau, F. and U. Kulozik. 2006. Impact of Thermal on the Emulsifying Properties of egg yolk. Part 1 : Effect of Heating Time. *Journal Food Hydrocolloids*, 20: 1105-1113.
- Hadi, S. 2005. Karakteristik fisikokimia gelatin tulang kakap merah (*Lutjanus sp.*) serta pemanfaatannya dalam produk jelly. *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Haryoto. 1996. *Pengawetan Telur Segar*. Kanisius : Yogyakarta.
- Hastuti, D. dan I. Sumpe. 2007. Pengenalan dan proses pembuatan gelatin. *Jurnal ilmu-ilmu pertanian*, 3(1): 39-48. Fakultas Pertanian Universitas Wahid Hasyim dan Fakultas Peternakan Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Negeri Papua, Papua.
- Hasdar, M. 2011. Karakteristik edible film yang diproduksi dari kombinasi gelatin kulit kaki ayam dan soy protein isolate. *Buletin Peternakan*, 35(3): 188-196. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Hermanianto, J. 2004. Gelatin : Keajaiban dan Kehalalannya. www.modules.php.htm. Diakses pada tanggal 10 Maret 2014.
- Hintono, A. 1984. *Prinsip Pengawetan Telur*. Majalah Poultry Indonesia. Jakarta.
- Hintono, A. 1995. *Dasar-dasar Ilmu Telur*. Fakultas Peternakan, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Huda, W. N., W. Atmaka, dan E. Nurhartadi. 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). Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Idris, S. dan I. Thohari. 1993. *Telur dan Cara Pengawetannya*. Edisi keempat. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya, Malang.

- Indrawan, I. G., I. M. Sukada, dan I. K. Suada. 2012. Kualitas telur dan pengetahuan masyarakat tentang penanganan telur di tingkat rumah tangga. *Jurnal Indonesia Medicus Veterinus*, 1(5): 607-620. Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Udayana, Denpasar.
- Ismeri, R., Swandaru, dan S. Rihi. 2009. Optimalisasi mutu dan kualitas gelatin ikan dengan menggunakan enzim transglutaminase sebagai pendorong produksi gelatin dalam negeri. Program Kreativitas Mahasiswa Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Iza, A. L., F. A. Garhaner, and B. Meller. 1985. Effect of egg and season of the year quality. *Poultry Sci.* 64:1900.
- Janan, F. F., R. S. S. Santosa, dan M. Sulistiowati. 2003. Pengaruh lama maserasi dan perbandingan kuning telur dengan etanol pada pembuatan tepung kuning telur puyuh terhadap kadar protein dan lemak. *Jurnal Ilmiah Peternakan* 1(2): 710–717. Fakultas Peternakan, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Jazil, N., A. Hitono, dan S. Mulyani. 2012. Penurunan kualitas telur ayam ras dengan intensitas warna coklat kerabang berbeda selama penyimpanan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 2(1): 43-47.
- Jiwanggoro, A., R. S. S. Santosa, dan K. Widayaka. 2003. Pengaruh lama maserasi kuning telur pada pembuatan tepung kuning telur puyuh menggunakan berbagai level etanol terhadap daya dan stabilitas buih. *Jurnal Ilmiah Peternakan*, 1(3): 1143-1149. Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Kementerian Perindustrian. 2012. Perkembangan ekspor komoditi hasil industry keNegaratertentu<[http://www.kemenerin.go.id/statistik/query_komoditi.php?komoditi = gelatin & Negara= & jenis=& action](http://www.kemenerin.go.id/statistik/query_komoditi.php?komoditi=gelatin&Negara=&jenis=&action). [Diakses 4 April 2014].
- 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.
- Kurtini, T., K. Nova, dan D. Septinova. 2011. *Produksi Ternak Unggas*. Anugrah Utama Raharja (AURA) Printing dan Publishing. Bandar Lampung.
- Kusumawati, E., M. D. Rudyanto, dan I. K. Suada. 2012. Pengasinan mempengaruhi kualitas telur itik mojosari. *Jurnal Indonesia Medicus Veterinus*, 1(5): 645–656. Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Udayana, Denpasar.

- Lasmawati. 2012. Produksi telur burung puyuh (*Coturnix-coturnix japonica*) yang di beri tepung biji karet dengan level yang berbeda. *Skripsi*. Fakultas Pertanian dan Peternakan. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, Pekanbaru.
- Listiyowati, E. dan R. Kinanti. 2005. *Puyuh: Tata Laksana Budidaya Secara Komersional*. Edisi Revisi Penebar Swadaya, Jakarta.
- Lukito. G. A., A. Suwarastuti, dan A. Hintono. 2012. Pengaruh berbagai metode pengasinan terhadap kadar NaCl, kekenyalan dan tingkat kesukaan konsumen pada telur puyuh asin. *Animal Agriculture Journal*, 1(1): 829-838.
- Melia, S., I. Juliyasri, dan Africon. 2009. Teknologi pengawetan telur ayam ras dalam larutan gelatin dari limbah kulit sapi. *Hasil penelitian*. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Miwada, I. N. S. dan I. N. Simpen. 2007. Optimalisasi potensi ceker ayam (*shank*) hasil limbah RPH melalui metode ekstraksi termodifikasi untuk menghasilkan gelatin. *Skripsi*. Jurusan Produksi Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Udayana, Denpasar.
- Mountney, G. I. 1976. *Poultry Technology*. 2nd Edit. The AVI Publishing Inc. Westport.
- Muchtadi, T, R. dan Soegiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mukhlisah, A. N. 2014. Pengaruh level ekstrak daun melinjo (*Gnetum gnemon Linn*) dan lama penyimpanan yang berbeda terhadap kualitas telur itik. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Mulyani, N. G. A. 2010. *Ilmu Manajemen Ternak Unggas*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Mulyadi, R. 2010. Kualitas fisik telur ayam ras dan telur itik yang diawetkan dengan ekstrak daun jambu biji (*Psidium guajava*) dan daun jati (*tectona grandis*) pada lama penyimpanan yang berbeda. *Skripsi*. Fakultas Pertanian dan Peternakan. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.
- Munda, M. 2013. Pengaruh konsentrasi asam asetat dan lama demineralisasi terhadap kuantitas dan kualitas gelatin tulang ayam. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin, Makasar.
- North, O. M. and D. D. Bell. 1990. *Commercial Chicken Production Manual*. 4th Ed. Van Norstrand Reinhold Co. New York.

- Okanovic, D. J., M. Ristic, M. Popovic, T. Tasic, P. Ikonc, and J. Gubic. 2009. Chemical characteristics of cattle slaughtering by-products for technical processing. *Biotechnology in Animal Husbandry*, 25(5-6): 785-790.
- Pamungkas, R. A., R. S. S. Santosa, dan S. Warsito. 2013. Pengaruh level etanol dan lama maserasi kuning telur puyuh terhadap kolesterol total, HDL, dan LDL. *Jurnal Ilmiah Peternakan* 1(3): 1136-1142. Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Panda, P. C. 1996. *Text Book on Egg and Poultry Technology*. Vukas Publising House. Publ.,ltd., Hisar.
- Pangestuti. 2009. Analisis kelayakan usaha peternakan puyuh pada peternakan puyuh bintang tiga Desa Situ Ilir, Kecamatan Cibungbulang, Kabupaten Bogor. *Skripsi*. Jurusan Agribisnis, Fakultas Ekonomi dan Manajemen Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Poppe, J. 1992. Gelatin. di dalam A. Imeson (ed). *Thickening and Gelling Agent for Food*. Academic Press. New York.
- Purnomo, E. 1992. *Penyamakan Kulit Kaki Ayam*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Puspawati, N. M., I. N. Simpen, dan I. N. S. Miwada. 2012. Isolasi gelatin dari kulit kaki ayam broiler dan karakterisasi gugus fungsinya dengan spektrofotometri. *Jurnal Kimia*, 6(1): 79-87. Fakultas MIPA, Universitas Udayana, dan Fakultas Peternakan, Universitas Udayana. Denpasar.
- Rahmawati, S., T. R. Setyawati, dan A. H. Yanti. 2014. Daya simpan dan kualitas telur ayam ras dilapisi minyak kelapa, kapur sirih dan ekstrak etanol kelopak rosella. *Jurnal Protobiont*, 3(1): 55-60. Fakultas MIPA, Universitas Tanjungpura, Pontianak.
- Retno, D. T. 2012. Pembuatan gelatin dari tulang ayam boiler dengan proses hidrolisa. Prosiding Seminar Nasional Aplikasi Sains dan Teknologi (SNAST) Periode III. Fakultas Teknik, Universitas Pembangunan Nasional, Yogyakarta.
- Refriyetni, W. 2011. Mutu fisik telur ayam ras (studi kasus di pasar simpang baru kota pekanbaru). *Skripsi*. Jurusan Ilmu Peternakan, Fakultas Pertanian dan Peternakan, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, Pekanbaru.
- Robert. J. R. 2004. Factors affecting eggs internal quality and eggs shell quality in laying hens. *Rev. J. Poul. Sci.* 41: 161-177.
- Romanoff. A. L. and A. J. Romanoff. 1963. 2nd. Ed. *The Avian Egg*. John Wiley and Sons, New York.

- Saleh, E. 2004. *Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak*. Program Studi Produksi Ternak Fakultas Pertanian Universitas Sumatra Utara, Medan.
- Saleh, E., B. Kuntoro, E. Purnamasari, dan W. N. H. Zain. 2012. *Teknologi Hasil Ternak*. Suska Press. Pekanbaru.
- Saliem, H. P., E. M. Lakolo, T. B. Purwantini, M. Ariani, dan Y. Marisa. 2001. Analisis ketahanan pangan tingkat rumah tangga dan regional. Laporan hasil penelitian. Pusat Penelitian dan Pengembangan Sosial Ekonomi Pertanian, Bogor.
- Sarwono. 2004. *Pengawetan dan Pemanfaatan Telur*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sastrawan, I. M. A., I. B. N. Swacita, dan I. M. Sukada. 2013. Bahan pembersih kulit telur meningkatkan kualitas telur ayam yang disimpan pada suhu kamar. *Jurnal Indonesia Medicus Veterinus*, 2(2): 132–141. Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Udayana, Denpasar.
- Soedjoedono, R. R. 2002. Higiene Pangan Asal Hewan: Materi Pelatihan Penerapan HACCP pada Industri Pangan Asal Hewan. PKSDM. Fakultas Kedokteran Hewan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Soegiyono. 2013. Permintaan Ayam Ras Broiler Naik 15,8%. www.livestockreview.com/2013/01/permintaan-akan-ayam-ras-broiler-naik-150-di-2013/. [Diakses Pada Tanggal 12 Maret 2014].
- Soengkawati, A. M. 1979. *Riset Pengolahan Tulang dan Kulit Sisa*. Balai Penelitian Kulit. Departemen Perindustrian, Yogyakarta.
- Stadelman, W. J. and O. J. Cotterill. 1995. *Egg Science and Technology*. 4 Ed. Food Products Press An Imprint of The Haworth Press, Inc., New York.
- Steel, R. G. dan J. H. Torrie. 1991. *Prinsip dan Prosedur Statistika Suatu Pendekatan Biometrik*. Edisi 2 cetakan 2. Alih bahasa Bambang Sumantri. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Sudaryani, T. 1996. *Kualitas Telur*. Kanisius : Yogyakarta.
- Sudaryani, T. 2000. *Kualitas Telur*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Sugitha, I. M. 1995. *Teknologi Hasil Ternak*, Diktat Perkuliahan Fakultas Peternakan. Universitas Andalas, Padang.
- Suryani, N., F. Sulistiawati, dan A. Fajriani. 2009. Kekuatan gel gelatin tipe B dalam formulasi granul terhadap kemampuan mukoadhesif. *Makara, Jurnal Kesehatan*, 13(1): 1-4.

- Syamsuri, A. dan A. K. Wardani. 2013. Studi antibodi poliklonal anti-gelatin babi dengan dot blot dan potensinya sebagai perangkat deteksi gelatin babi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 1(1): 36-45. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya, Malang.
- Syarief. dan H. Halid. 1990. *Buku Monograf Teknologi Penyimpanan Pangan*. Laboratorium Rekayasa Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Viro, F. 1992. *Gelatin*. Di dalam Y. H. Hui (ed). *Encyclopedia of Food Science and Technology*, 2 (1): 650-651. New York: John Wiley and Sons, Inc.
- Wahyu, T. dan Gabriel. 2007. Produksi Ayam 2007 Naik 5.2 Persen. *Tempo*. Diakses Tanggal 12 Maret 2014.
- Wirya, P. V. 2009. Pemberian probiotik starbio pada ransum burung puyuh (*Contunix-Conturnix Japonica*) periode pertumbuhan, *Skripsi*. Fakultas Pertanian Sumatera Utara Medan.
- Winarno, F. G. dan S. Koswara. 2002. *Telur : Komposisi, Penanganan dan Pengelolaan*, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Yumna, M. H., A. Zakaria, dan V. M. A. Nurgiartiningsih. 2012. Kuantitas dan kualitas telur ayam arab (*Gallus turcicus*) *silver* dan *gold*. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*, 23(2): 19–24. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya, Malang.
- Yuwanta, T. 2004. *Dasar Ternak Unggas*. Kanisius : Yogyakarta.
- Zulfikar. 2008. Sifat fisik dan organoleptik telur ayam ras hasil perendaman dalam campuran larutan garam dengan ekstrak jahe yang berbeda. *Skripsi*. Program Studi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Zulfikar. 2012. Penilaian kualitas gelatin kaki ayam pedaging tua dan residu daging ayam tanpa tulang. *Disertasi*. Universitas Kebangsaan Malaysia.
- Zulhendri. 2014. Mutu fisik telur ayam dengan pengolesan minyak kelapa sawit dan kelapa selama penyimpanan pada suhu kamar. *Skripsi*. Jurusan Ilmu Peternakan, Fakultas Pertanian dan Peternakan, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, Pekanbaru.