

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.
- APHA, AWWA, and AEF. 1998. Standard methods for the examination of water and wastewater, Ed. ke-20. Washington, DC.
- Apriyantono, H. A., 2003, Makalah Halal: Kaitan Antara Syar'i, Teknologi, dan Sertifikasi, www.indohalal.com/doc-halal2.html.
- 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.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. SNI 06-3735-1995. Mutu dan Cara Uji Gelatin. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2008. SNI 2897:2008. Metode Pengujian Cemarkan Mikroba Dalam Daging, Telur, dan Susu, Serta Hasil Olahannya. Mutu Pangan. Jakarta
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. SNI 7388:2009. Batas Cemarkan Mikroba Telur. Dewan Standarisasi Mutu Pangan. Jakarta.
- Baliant, G. dan 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*. Academic Press, New York.
- Bahri, S. 2008. Beberapa aspek keamanan pangan asal ternak di Indonesia. *Pengembangan Inovasi Pertanian* 1(3): 225-242.
- Bahtiyar, M. I., A. Z. Al-husna, 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 Gajah Mada, Yogyakarta.
- Banwart, G.J. 1983. *Basic Food Microbiology*. Connecticut: Avi Publishing Company, Inc.
- Campbell, M. K. and S. O. Farrell. 2006. *Biochemistry*. (5th edition). United States of America : Thomson Brooks or Cole.

- Direktorat Jendral Peternakan dan Kesehatan Hewan. 2012. Data Statistik Peternakan dan Kesehatan. Kementerian Pertanian RI. Jakarta.
- Fardiaz, S., Betty, S.L., dan Jenie. 1983. Masalah keamanan pangan dalam hubungannya dengan mikrobiologi veterineri. Mikrobiologi di Indonesia. Perhimpunan Mikrobiologi Indonesia: hlm. 307.
- Fardiaz, S. 1989. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fardiaz, S. 1992. *Penuntun Laboratorium Mikrobiologi Pengolahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fardiaz, S. 1993. Analisis Mikrobiologi Pangan. Penerbit PT Raja Grafindo. Jakarta.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan 1*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Gelatin Manufacturer Association of Asia Pacific (GMAP). 2007. Gelatin. *Gelatin Food Science*. 2004. Gelatin. <http://www.gelatin.co.za/glt1>. [10 Maret 2014]. 22:00 PM.
- Gelatin Manufacture of Europe (GME). 2006. *Market Data Gelatin 2001, 2002, 2003*. <http://www.gelatine.org/>. [10 desember 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 11 desember 2014].
- Gustiani, E. 2009. Pengendalian Cemaran Mikroba pada Bahan Pangan Asal Ternak (Daging dan Susu) Mulai dari Peternakan Sampai Dihidangkan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 28: 96-100.
- 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.
- Hidayat, N. 2008. Gelatin. Pengembangan Produk dan Teknologi Proses. <http://ptp2007.wordpress.com>. [12 Oktober 2014].
- 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.

- Holt, J.G., N.R. Krieg, P.H.A. Sneath, J.T. Staley, and S.T. Williams. 1994. *Bergey's Manual of Determinative Bacteriology*. 9th ed. Williams and Wilkins, Maryland.
- Jay, J.M. 2000. *Modern Food Microbiology*. 6th Ed. Van Nostrand Reinhold Company, New York.
- Kimandjojo dan M.Hapsari. 2011. Evaluasi Praktek Sanitasi Pangan Ditinjau dari Cemaran *Escherichia coli* dan *Salmonella sp.* :Studi Kasus pada Bubur Ayam Kaki Lima di simpang Semarang. <http://www.eprints.unika.ac.id>. [Diakses pada 5 Januari 2015].
- Lukman, D.W., dan Purnawarman, T., editor. 2008. *Penuntun Praktikum Higiene Pangan*. Departemen Ilmu Penyakit Hewan dan Kesehatan Masyarakat Veteriner. Fakultas Kedokteran Hewan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- 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.
- Listiyowati, E. dan R. Kinanti. 2005. *Puyuh: Tata Laksana Budidaya Secara Komersional*. Edisi Revisi Penebar Swadaya, Jakarta.
- 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 RPA melalui metode ekstraksi termodifikasi untuk menghasilkan gelatin. *Majalah Ilmiah Peternakan*. 10 (1): 5-8.
- Mulyani, N. G. A. 2010. *Ilmu Manajemen Ternak Unggas*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Murdiati, T.B. 2006. Jaminan keamanan pangan asal ternak: Dari kandang hingga piring konsumen. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian* 25(1): 22–30.
- Nataro, J.P. and J.B. Kaper. 1998. Diarrhegenic *Escherichia coli*. *Clinical Microbiologi*. Rev. 1(11): 15-38.
- Ockerman, H.W. and C.L. Hansen. 2000. *Animal By Product Processing and Utilization*. CRC Press, USA.
- 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.

- Purnomo, E., 1992, *Penyamakan Kulit Kaki Ayam*, Kanisius. Yogyakarta.
- Poppe, J. 1992. Gelatin. di dalam A. Imeson (ed). *Thickening and Gelling Agent for Food*. Academic Press. New York.
- Robert, D., W. Hooper and W. Greenwood. 1995. Public Health Laboratory Service London. *Practical Food Microbiologi*. (1): 40-43.
- Romanoff, A. L dan A. J. Romanoff. 1963. *The Avian Eggs*. John Willey and Sons, Inc., New York.
- Rompere, A., Servais, P., Baudart, J., de Roubin, M.R., and Laurent, P. 2002. Detection and enumeration of coliforms in drinking water: current methodes and emerging approaches. *J. Microbiol Methods* 49: 31-54.
- Sarati, A. 1999. Pemeriksaan angka kuman *Salmonella* pada air susu sapi segar yang diperoleh dari loper/penjual dikota Semarang. Skripsi, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Di Ponegoro, Semarang.
- Savadogo, A., C.A.T. Outtara, I.H.N. Bassole, and A.S. Traore. 2006. Bacteriocins and lactic acid bacteria-a minireview. *African Journal of Biotechnology* 5: 678-683.
- Sherrington, K.B., dan Gaman, P.M. 1981. *Ilmu Pangan, Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi, dan Mikrobiologi*. Diterjemahkan oleh Gardjito, M., dkk. UGM Press. Yogyakarta.
- Siagian, A. 2002. Mikroba Patogen Pada Makanan dan Sumber Pencemarannya. Fakultas Kesehatan Masyarakat. USU. <http://www.library.usu.ac.id>.
- Soedjoedono, R. R. 2002. Hiegiene Pangan Asal Hewan: Materi Pelatihan Penerapan HACCP pada Industri Pangan Asal hewan. PKSDM. Fakultas Kedokteran Hewan. Institut Pertanian 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 Januari 2015].
- 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.
- 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.
- Supardi, I., dan Sukamto. 1999. *Mikrobiologi dalam Pengolahan dan Keamanan Pangan*. Cetakan ke-1. Penerbit Alumni, Bandung.
- Syarief. dan H. Halid. 1990. *Buku Monograf Teknologi Penyimpanan Pangan*. Laboratorium Rekayasa Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Varnam, A.H., and Sutherland, J.P. 1995. *Meat and Meat Products*. Chapman and Hall. London.
- Wahyu, T. dan Gabriel, 2007, *Produksi Ayam 2007 Naik 5,2 Persen*. Tempointeraktif.com. [Diakses Tanggal 12 Oktober 2014].
- Wahyuni M. dan Rosmawati, 2003, Perbaikan Daya Saing Industri Pengolahan Perikanan Melalui Pemanfaatan Limbah Non Ekonomis Ikan Menjadi Gelatin, Departemen Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. <http://www.dkp.go.id/content>, [Diakses tanggal 14 Januari 2015].
- Wirya, P. V. 2009. Pemberian probiotik starbio pada ransum burung puyuh (*Contunix-Conturnix Japonica*) periode pertumbuhan, *Skripsi*. Fakultas Pertanian Sumatera Utara Medan.
- Zulfikar. 2012. Penilaian kualitas gelatin kaki ayam pedaging tua dan residu daging ayam tanpa tulang. *Disertasi*. Universitas Kebangsaan Malaysia.