

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N. dan Sofiah. 2011. Pengaruh Suhu dan Ukuran Tulang Ayam terhadap *Yield* Ekstraksi Protein Menggunakan Larutan Soda Api *Skripsi*. Fakultas Teknik Universitas Diponegoro. Semarang.
- Apriyanto A *et al.* 1989. *Analisis Pangan*. IPB Press. Bogor
- Anonymous. 1995. AOAC Official Methods of Analysis. The Association of Official Analytical Chemist A.O.A.C inc. Washington DC. p. 31 - 38.
- AOAC. 1993. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemists*. Association of Official Analytical Chemists. Washington DC.
- AOAC. 1995. Association of Official Analytical Chemist. *Official Methods of Analysis Chemist*. Vol 1A. Association of Official Analytical Chemist, Inc., Washington.
- Astawan, M. T. Aviana 2003. Pengaruh jenis larutan perendaman serta metode pengeringan terhadap sifat fisik, kimia, dan fungsional gelatin dari kulit cucut. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 14(1):7-13.
- Astawan, M. Hariyadi, P. dan Mulyani, A. 2002. *Analisis Sifat Reologi Gelatin dari Kulit Ikan Cucut*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 14(1):7-13
- Arvind, 2001. Pengolahan Sumber Daya Alam dan Energi Terbarukan. Makalah Seminar Nasional. Soebardjo Brotohardjono, Surabaya 18 Juni 2008.
- Aryanti R. 1998. Kajian Proses Produksi Gelatin dari Tulang Domba Menggunakan Proses Asam *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. Bogor.
- Ali, S. 1987. Aspek-aspek Fisiko Kimia Serta Proporsi Bahan – Bahan Pembentuk Gel dalam Pembuatan Permen *Jelly*. *Skripsi*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Apriyantono A, Fardiaz D, Puspitasari NL, Sedarnawati, Budiyanto S. 1989. *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan* PAU-Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. . Bogor
- Badan Pusat Statistik, 2012. Perkembangan Beberapa Indikator Utama Sosial Ekonomi Indonesia. Statistik Indonesia. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2007. *Data Ekspor Impor Indonesia*. Badan Pusat Statistik, Jakarta.

- Babian, G dan J. H Bowes. 1977. The Structure and Properties of Collagen. In Ward, A.G dan A.Court. *The Science Tecnology of Gelatin*. Academic Press, New York.
- Brown, E.M, Kig G. dan Chen JM. 1997. Model of the helical portion of a type I collagen microfibril. *J. of The Amer Leather Chem Assoc.* 92: 2-18.
- British Standard 757. 1975. Sampling and Testing of Gelatin.
- Buckle KA, Edwards RA, Fleet GH, Wotton M. 1987. Ilmu Pangan. Purnomo H dan Adiono, penerjemah. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta. Terjemahan dari: *Food Science*.
- Court. A. 1977. Uses off collagen in edible products, *in*: Ward, A. G. and A. Courts (ed.). 1977. *The Science Tecnology of Gelatin*. Academic Press, London.
- Carr, J. M., K. Sufferling, dan J. Poppe. 1995. Hydrocolloids and Their Use in The Confectionery Industry. *J. Food Tech.* 32(7): 41-42.
- de Mann J.M. 1997. *Kimia Makanan*. Penerjemah Padmawinata K. ITB Press, Bandung.
- Dewan Standardisasi Nasional. 1995. SNI 06-3735-1995. Mutu dan Cara Uji Gelatin. Dewan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Dewi, P.T. 1999. Pengaruh Pengecilan Ukuran Tulang Sapi dan Lama Perendaman dalam Larutan Kalsium Hidroksida Terhadap Randemen dan Karakteristik Gelatin Tipe B. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Dermihan, Y., P. Ulca, and H.Z. Senyuva. 2012. *Detectioan of Porcine DNA in Gealatin and Gelatin-Countaining Processed Food Product-Halal/Kosher Authentication*. *Meat Science*. 90:686-689.
- Eastoe, J.E. dan A.A. Leach. 1977. Chemical Constitution of Gelatin. Di dalam Ward, A.G. dan A.Courts. *The Science and Technology of Gelatin*. Academic Press, New York.
- Foss Analytical. 2003^a. *Kjeltec*Tm. Sistem Destilation Unit. User Manual 10009164/ Rev. 1. A.B. Sweden.
- Foss Analytical. 2003^b. *Soxtec*Tm. 2045 Extraction Unit. User Manual. 1000.1992/ Rev. A.B. Sweden.
- Glicksman, M. 1969. *Gum Technology in Food Industry*. Academic Press, New York.

- GMIA, 2001. Gelatin Manufacturers Institut of America. Gelatin. http://www.gelatin_gmia.com/html/gelatine.html.
- GMAP, 2004. Gelatin Manufacturer Association of Asia Pacific. Gelatin. Gelatin Food Science. 2004. Gelatin. <http://www.gelatin.co.za/gltn1>. [18 oktober 2005]. 20:30 PM.
- GMIA, 2001. Gelatin Manufacturers Institut of America. Gelatin. http://www.gelatin_gmia.com/html/gelatine.html.
- GME Market Data. 2007. Official Website of GME Gelatin Manufactures of Europe. Brussels, Belgium : GME Market Data. <http://www.Gelatine.org>. Available form.
- Giménez, B, M.C. Gómez-Guillén, and P. Montero. 2005. The role of salt washing of fish skins in chemical and rheological properties of gelatin extracted. *Food Hydrocolloids*. 19: 951- 957.
- Hadi, S. 2005, Karakteristik Fisik & Gelatin dari Tulang Kakap Merah (*Lukanus sp*) serta Pemanfaatannya dalam Produk Jelly. *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Hajrawati. 2006. Sifat Fisik dan Kimia Gelatin Tulang Sapi dengan Perendaman Asam Klorida pada Konsentrasi dan Lama Perendaman yang Berbeda. *Tesis*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Haris, M. Anwar. 2008. Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*) Sebagai Gelatin dan Pengaruh Lama Penyimpanan pada Suhu Ruang. *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Harrington, W.F. dan P.H Von Hippel. 1961. The Structure of Collagen dan Gelatin. di dalam *Tecnology of Gelatin*. Ward, A. G. dan A. Court. Academic Press, New York.
- Hastuti, D. 2007. Pengenalan dan Proses Pembuatan Gelatin. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*. 3(1):39-48.
- Hartati, I, dan L. Kurniasari. 2010. Kajian Produksi Kolagen dari Limbah Sisik Ikan secara Ekstraksi Enzimatis. *Momentum*. 6 (1): 33-35
- Hwang, J.H., Mizuta, S., Yokoyama, Y., and Yoshinaka, R. 2005. Purification of molecular species of collagen in the skin of skate (Raja kenogei). *Food Chem*. 100: 921-925
- Hinterwaldner, R. 1977. Raw material. In Ward, A. G. dan A. Courts (eds). 1977. *The Science and Technology of Gelatin*. Academic Press, New York.

- Jamilah B, Harvinder KG. 2001. Properties of gelatin from skins of fish-black tilapia (*Oreochromis mossambicus*) and red tilapia (*Oreochromis niloticus*). *Journal of Food Chemistry*. 77: 81-84
- 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
- Kurnianingsih, N. 2004. Kolagen Sang Pengisi Tubuh. *Laporan Utama Cakrawala*. Edisi Kamis, 30 September 2004.
- Johns, P. 1977. The Structure and Composition of Collagen Containing Tissues. Di dalam Ward, A.G. dan A Court. 1977. *The Science and Technology of Gelatin*. Academic Press, London.
- Jones NR. 1997. Uses of gelatine in edible product. Di dalam: Ward AG dan Courts A, editor. *The Science and Technology of Gelatine*. New York: Academic press.
- Jamilah B, dan Harvinder K.G. 2001. Properties of gelatin from skins of fish black tilapia (*oreochromis mossambicus*) and red tilapia (*oreochromis nilotica*). *J Food Chem*. 77:81-84.
- Lestari SD. 2005. Analisis sifat Fisika Kimia dan Rheologi Gelatin Kulit Hiu Gepeng (*Alopias* sp) dengan Penambahan MgSO₄, Sukrosa, dan Gliserol *Skripsi*. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Noor, R. R. 2001. *Scanning Electron Microscope*. Laboratorium Pemuliaan dan Genetika Ternak. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor.
- Olsen, D., C. Yang, M. Bodo, R. Chang, S. Leigh, and J. Beaz. 2003. Recombinant Collagen and Gelatin for Drug Delivery. *Advanced Drug Delivery Reviews*. (55): 1547-1567
- Perwitasari, D.S. 2008. Hidrolisis Tulang Sapi Menggunakan HCL Untuk Pembuatan Gelatin. Fakultas Teknologi Industri UPN. Jawa Timur.
- Poppe, J. 1992. Gelatin. dalam : Imeson (ed). 1992. *Thickening and Gelling Agents*. Academic Press, New York.
- Puspawati, N.M., dkk. 2014. Karakteristik Sifat Fisiko-Kimia Gelatin Halal yang Diekstrak dari Kulit Ayam Broiler Melalui Variasi Suhu. *Jurnal Kimia*. 8(1):127-136.
- Pearson, A. M. dan R. B. Young. 1989. Muscle and Meat Biochemistry. Food Science and Technology A Series of Monograph. Academic Press Inc., New York.

- Raharja, K. 2004. Manfaat Gelatin Tulang Pari (1). Harian Kedaulatan Rakyat, Yogyakarta. Diterbitkan Kamis 23 Desember 2004.
- Riaz, M.N. dan .M.M. Chaudry. 2004. *Halal Food Production*. Boca Raton CRC Press.
- RPH. Kota Pekanbaru 2015. Jumlah pemotongan hewan di RPH kota pekanbaru (2013-2014). Dinas Pertanian Pekanbaru.
- Said. M.I, J.C. Likadja, dan M. Hatta. 2011. Pengaruh Waktu dan Kosentrasi Bahan Curing terhadap Kuantitas dan Kualitas Gelatin Kulit Kambing yang Diproduksi Melalui Proses Asam. *JITP*. 1(2): 119-128
- Santoso, A. W. 2001. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Asam Klorida dan Lama Perendaman terhadap Kualitas Gelatin yang dihasilkan dari Limbah Kulit Belahan (*Split Leather Waste*). *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Santos, R.M. Silva, V.C. Dumont, J.S. Neves, H.S. Mansur, dan L.G.D. Heneine. 2013. Extraction and Characterization of Highly Purified Collagen From Bovine Pericardium for Potential Bioengineering Applications. *Materials Science and Engineering C*. 33: 790-800.
- Sompie, M., S. Triatmojo, A. Pertiwinigrum dan Y. Pratnoto. 2012. Pengaruh Umur Potong dan Kosentrasi Larutan Asam Asetat Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Gelatin Kulit Babi. *Sains Peternakan*. 10 (1): 15-22
- Schrieber, R. dan Gareis, H. 2007. *Gelatine handbook*. Wainhem : Wiley – VCH GmbH dan Co.
- Seifer, S. dan P.M. Gallop. 1966. *The Structure Protein. In The Protein : Composition, Structure dan Function* . 1961. Academic Press, New York.
- Setyorini, D.1994. Kajian Proses Demineralisasi dan Liming dalam Ekstraksi Gelatin dari Tulang Sapi. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Septimus, S. 1961. *Anatomy of Domestic Animal*. Mc. Graw Hill, New York.
- Sepriansyah, 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.
- Siringoringo, H. 2000. Kajian Lama Perendaman dan Konsentrasi Larutan Basa Terhadap Karakteristik Gelatin yang dihasilkan dari Tulang Domba. *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

- Steven, F. S. and G. R. Tristrom. 1962. The denaturation of acetic acid soluble calf skin collagen changes in optical rotation, viscosity and susceptibility toward enzymes during serial denaturation in solution of urea. *J. Bio. Chem.* 85: 207-210.
- Stainsby G. 1977. The physical chemistry of gelatin in solution. Di dalam : Ward AG, Courts A. editor. *The Science and Technology of Gelatin*. Academic Press. New York
- Syarief R, Halid H. 1993. Teknologi Penyimpanan Pangan. Bogor : Arcan bekerjasama dengan PAU Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Ward, A.G. dan A.Courts. 1977. *The Science and Technology of Gelatin*. Academic Press, New York.
- Winarno, F.G. 2002. Kimia pangan dan Gizi, P.T.Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno FG. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wulandari, D. 2006. Ekstraksi dan Karakteristik Gelatin dari Kulit Kaki Ayam. Program Studi Ilmu Peternakan, *Tesis*, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Yuniarifin, H., V. P. Bintoro, dan A. Suwarastuti. 2006. Pengaruh berbagai konsentrasi asam fosfat pada proses perendaman tulang sapi terhadap rendemen, kadar abu dan viskositas Gelatin. *J. Indon. Trop. Anim. Agric.* 31(1): 55-61.