

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, A.T. 2013. Gelatin Ikan: Sumber Komposisi Kimia dan Potensi Pemanfaatannya. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*. 1 (2): 44-46.
- Amertaningtyas, D., I. Thohari, Purwadi, L. E. Radiati., D. Rosyidi dan F. Jaya. 2008. Pengaruh Konsentrasi Larutan Kapur Sebagai Curing Terhadap Kualitas Fisiko-Kimia dan Organoleptik Gelatin Kulit Kambing Peranakan Ettawah (PE). *Jurnal ilmu-ilmu peternakan*. 24 (2): 1 – 7.
- AOAC (Association of Official Analytical Chemist. 2005. *Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist*. Arlington, Virginia, USA: Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Astawan, M. dan T. Aviana. 2003. Pengaruh Jenis Larutan Perendaman Serta Metode Pengeringan Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Fungsional Gelatin dari Kulit Cucut. *Jurnal Tegnologi Dan Industri Hasil Pangan*. 15 (1): 7-13.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 06-2736-1992. Kulit Sapi Mentah Basah. Dewan Standarisasi Mutu Pangan. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 06375.1995. *Mutu dan Cara Uji Gelatin*. Dewan Standarisasi Mutu Pangan. Jakarta.
- Badii, F. and N.K. Howell. 2006. Fish gelatin: Structure, Gelling Properties and Interaction with Egg Albumen Proteins. *Food Hydrocolloids*. 20 (5): 630–640.
- Cho, S.M., Y.S. Gu, and S.B. Kim. 2005. Extraction Optimization and Physical Properties of Yellowfin Tuna (*Thunnus albacares*) Skin Gelatine Compared to Mammalian Gelatins. *Journal Food Hydrocolloids*. 19: 221-229.
- De Man, J.M. 1997. *Kimia Makanan*. Penerjemah Padmawinata K. ITB Press, Bandung.
- DeMan, J.M. 1989. *Kimia Makanan*. Edisi Kedua. Penerjemah: K. Padmawinata. ITB Press, Bandung.
- Hanum, Z. dan Y. Usman. 2011. Analisis Proksimat Amoniasi Jerami Padi dengan Penambahan Isi Rumen. *Agripet*. 11 (1): 39-44.

- Hao, S., L.Li, X. Yang, J.Cen, H.Shi, Q.Bo and J.He. (2009). The Characteristics of Gelatin Extracted from Sturgeon (*Acipenserbaeri*) Skin Using Various Pretreatments. *Journal Food Chemistry*. 115: 124-128.
- Haris, M. A. 2008. Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*) Sebagai Gelatin Dan Pengaruh Lama Penyimpanan Pada Suhu Ruang. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hartati, I, dan L. Kurniasari. 2010. Kajian Produksi Kolagen dari Limbah Sisik Ikan Secara Ekstraksi Enzimatis. *Momentum*. 6 (1): 33-35.
- Hasan. 2007. Studi Ekstraksi pada Proses Pembuatan Gelatin Tipe B dari Kulit Sapi. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hastutiningrum, S. 2009. Pemanfaatan Limbah Kulit Split Industri Penyamakan Kulit untuk Glue dengan Hidrolisis Kolagen. *Jurnal Teknologi*. 2 (2): 208-212.
- 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.
- John, P. and A. Courts. 1977. Relation Between Collagen and Gelatin. In: Ward. A. G. And A. Courts. 1977. The Science and Technology of Gelatin. Academic Press. London.
- Juliasti, R., Anang M. Legowo dan Y. B. Pramono. 2015. Pemanfaatan Limbah Tulang Kaki Kambing Sebagai Sumber Gelatin dengan Perendaman Menggunakan Asam Klorida. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 4 (1) : 5-10.
- Karim, A.A and R. Bhat. 2009. Fish Gelatin: Properties, Challenges, and Prospects as an Alternative To Mammalian Gelatins. *Journal Food Hydrocolloids*. 23(3): 56-576.
- Kusumawati, R., Tazwir dan A.Wawasto. 2008. Pengaruh Perendaman dalam Asam Klorida Terhadap Kualitas Gelatin Tulang Kakap Merah (*Lutjanus sp.*). *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*. 3(1):63-68.
- Lee, C.H., A. Singla and Y. Lee, 2001. Review: Biomedical Application of Collagen. *International Journal of Pharmacy*. (221): 1-22.
- Miskah, S., I.M. Ramadanti, A.F. Hanif. 2010. Pengaruh Konsentrasi CH_3COOH & HCl Sebagai Pelarut dan Waktu Perendaman pada Pembuatan

- Gelatin Berbahan Baku Tulang/Kulit Kaki Ayam. *Jurnal Teknik Kimia*. 17 (1): 1-6.
- Nurwantoro dan S. Mulyani. 2003. *Buku Ajar Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Universitas Diponegoro press. Semarang.
- Ockerman, H. W., and C. L. Hansen. 2000. *Animal by Products Processing on Utilization*. CRC Press. London.
- Olsen, D., C. Yang, M. Bodo, R. Chang, S. Leigh, and J. Baez. 2003. Recombinant Collagen and Gelatin for Drug Delivery. *Advanced Drug Delivery Reviews*. (55): 1547-1567.
- Prayitno. 2007. Ekstraksi Kolagen Cakar Ayam dengan Berbagai Jenis Larutan Asam dan Lama Perendamannya. *Jurnal Animal Production*. 9 (2): 99-104.
- Rachmania, R.A., F. Nisma Dan E. Mayangsari. 2013. Ekstraksi Gelatin Dari Tulang Ikan Tenggiri Melalui Proses Hidrolisis Menggunakan Larutan Basa. *Media Farmasi*. 10 (2): 18-28.
- Ramadani, D. 2014. Pengaruh Perbedaan Jenis Asam dan Waktu *Demineralisasi* pada Nilai Rendemen dan Sifat Fisiko Kimia Gelatin Tulang Sapi Bali. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Said, M.I., J.C. Likadja Dan M. Hatta. 2011. Pengaruh Waktu dan Konsentrasi Bahan Curing Terhadap Kuantitas dan Kualitas Gelatin Kulit Kambing yang Diproduksi Melalui Proses Asam. *JITP*. 1(2): 119-128.
- Sandria, N., Desmelati, M. Sukmiwati. 2014. Studi Ekstraksi Gelatin Dari Mata Ikan Tuna (*Thunnus Sp.*). *JOM*. 1-12.
- Santos, R.M. Silva, V.C. Dumont, J.S. Neves, H.S. Mansur, and 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.
- 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.
- Schrieber, R. dan Gareis, H. 2007. *Gelatine handbook*. Wainhem : Wiley – VCH GmbH dan Co.

- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sompie, M., S. Triatmojo, A. Pertiwiningrum dan Y. Pranoto. 2012. Pengaruh Umur Potong dan Konsentrasi Larutan Asam Asetat Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Gelatin Kulit Babi. *Sains Peternakan*. 10 (1): 15-22.
- Steel dan Torrie. 1995. *Prinsip dan Prosedur Statistik*. Gramedia Jakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Edisi 4. Liberty, Yogyakarta.
- Suryani, N., F. Susilawati dan A. Fajrani. 2009. Kekuatan Gel Gelatin Tipe B dalam Formulasi Granul Terhadap Kemampuan Mukoadhesif. *Makara, Kesehatan*. 13 (1): 1-4.
- Ulfah, M. 2011. Pengaruh Konsentrasi Larutan Asam Asetat Dan Lama Waktu Perendaman Terhadap Sifat-Sifat Gelatin Ceker Ayam. *Agritech*. 31(3):161-167.
- Wahyuni, M. dan Peranginangin, R. 2005. Perbaikan Daya Saing Industri Pengolahan Perikanan Melalui Pemanfaatan Limbah Non Ekonomis Ikan Menjadi Gelatin. [www. Dkp. go.id](http://www.dkp.go.id). Diakses tanggal 9 September 2014.
- Wang, L., B. Yang, X. Du, Y. Yang and J. Liu. 2008. Optimization and Conditions of Extraction of Acid Soluble Collagen from Grass Carp (*Ctenopharyngodon Idella*) by Response Surface Methodology. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. 9: 604-607.
- Ward AG, and Courts A. 1977. *The Science and Technology of Gelatin*. Academic Press, New York.
- Winarno FG. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Zainuddin, I. 2010. Pembuatan Gelatin Lembaran (*Leaves Gelatine*) dari Kulit Ikan. Laporan Akhir Program Insentif Percepatan Difusi dan Pemanfaatan Iptek. Bidang Fokus Ketahanan Pangan : 7-29. Deputi Bidang Teknologi Agroindustri dan Bioteknologi Badan Pengkaji dan Penerapan Teknologi, Jakarta Pusat.
- Zulfikar. 2012. Penilaian Kualitas Gelatin Kaki Ayam Pedaging Terhadap Residu Daging Ayam Tanpa Tulang. *Disertasi*. Universitas Kebangsaan Malaysia.