

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemists*. Inc. Washington DC.
- Apriyantono, H. A. 2003. Kaitan antara Syar'i, Teknologi, dan Sertifikasi. www.indohalal.com/doc-halal2.html.s
- Arnesen, J. A dan Gildberg. 2002. Preparation and characterization gelatin from the skin of harp seal (*phoca groenlandica*). *J. Bioresource Technology*. 3:10-13.
- Aryanti, R. 1998. Kajian Proses Produksi Gelatin dari Tulang Domba Menggunakan Proses Asam. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Astawan, M., Hariyadi, P, dan Mulyani, A. 2002. analisis sifat reologi gelatin dari kulit ikan cucut. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 3(3) 72-78.
- Avena-Bustillos RJ. 2006. Water vapor permeability of mamalian and fish gelatin films. *Journal of Food Science*. Vol 71 (4):202-207.
- Ayudiarti, D. L., Suryani, Tawir, dan R. Paranginagin. 2007. Pengaruh kosentrasi ikan sebagai bahan pengikat terhadap kualitas dan penerimaan sirup. *Jurnal Perikanan* 9(1): 134-141.
- 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.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2007. *Data Ekspor Impor Indonesia*. Badan Pusat Statistik. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2012. *Perkembangan Beberapa Indikator Utama Sosial Ekonomi Indonesia*. BPS. Statistik Indonesia. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. SNI 06-3735-1995. Mutu dan Cara Uji Gelatin. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- British Standar 757.1975. Sampling and testing of gelatin. Di dalam Imeson, editor. *Thickening and Gelling Agents For food*. New Tork. Academic press
- Brown, E.M.,G. Kig. dan Chen J.M. 1997. Model of the helical portion of a type I collagen microfibril. *J Of The Amer Leather Chem Assoc*. JALCA 92 : 2-8

- deMan, J. M. 1989. Kimia Makanan. Edisi Kedua. Padmawinata K, penerjemah. ITB. Bandung. Terjemahan dari Principle of Food Chemistry.
- de Man, J.M. 1997. *Kimia Makanan*. Penerjemah Padmawinata. Institut Teknologi Bandung Press. Bandung.
- Dewan Standardisasi Nasional. 1995. SNI 06-3735-1995. Mutudan Cara Uji Gelatin. Dewan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Gelatin Manufacture Of Europe (GME). 2006. *Market Data Gelatin* 2001, 2002, 2003. <http://www.gelatine.org/>. [10Maret 2014].
- Gelatin Manufacturer Association of Asia Pacific (GMAP). 2004. Gelatin. *Gelatin Foodn Science*. 2004. Gelatin. <http://www.gelatin.co.za/gltn1>. [10Maret 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.
- 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.
- Glicksman, M. 1969. *Gum Technology in Food Industry*. Academic Press. New York.
- Gomez-Guillen, and P.Montero. 2009. Antimicrobial activiti of composite edible films based on fish gelatin and chitosen incorpora ted with clove essential oils. *J. Aquatik food Product Technology*, 2: 14-16.
- Gomez-Guillen, M.C., Gimenez, B., and Montero, P. 2004. Extraction of gelatin from fish skins by high pressure treatment. Abstract. *Food Hidrocolloids. Science Direct*, 19(5): 923-928.
- Grobben, A.H., P.J. Steele, R.A. Somerville and D.M. Taylor. 2004. Inactivation of the bovine-spongiform-encephalopathy (BSE) agent by the acid and alkali processes used *in* the manufacture of bone gelatine. *Biotechnology and Applied Biochemistry*, 39: 329-338.
- Gustavson, K. H. 1956. The Chemistry and Reactivity Of Collage. Aacademic Press. Inc. New York.
- Hariato, Tazwir, dan Peranginangin, R. 2008. Studi Teknik Pengeringan Gelatin Ikan Dengan Alat Pengering. Kabinat Laporan Teknis.

- Balai Besar Penelitian Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan. Jakarta.
- Hermanianto, J. 2004. Gelatin : Keajaiban dan Kehalalannya. www.modules.php.htm. Diakses pada tanggal 10 Maret 2014.
- Hinterwaldner, R. 1977. *Raw Material*. Di dalam Ward AG dan Courts A (ed). 1977. *The Science and Technology of Gelatin*. Academic Press. New York.
- Huda, W. H., W. Atmaka., 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) : 70-75.
- 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.
- Jhons, P. 1977. The Structure and Composition of Collagen Countaining Tissues. Di dalam Ward, A.G. dan A Court. 1977. *The Science and Tecnology of Gellatin*. Academic Press. London.
- Judoamidjojo. R. M. 1974. Dasar Teknologi dan Kimia Kulit. Departemen Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Karim, A. A, dan Bhat, R. 2009. Review Fish Gelatin. properties challenges and prospectes as an alternative to mammalian gelatins. *Trends In Food Science And Technology*, 19: 644-656.
- Kolodziejska, I., E. Skierka, M. Sadowska, W. Kolodziejski and C. Niecikowska. 2007. Effect of extracting time and temperature on y Kolodziejskaield of gelatin from different fish offal. *Food Chem*, 107 (2): 700-706
- 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.
- Miwada, S. dan Simpen. 2008. Optimalisasi Potensi Ceker Ayam (Shank) Hasil Limbah RPA Melalui Metode Ekstraksi Termodifikasi Untuk Menghasilkan Gelatin. Universitas Udayana. Denpasar.
- Munda, M. 2013. Pengaruh konsentrasi asam asetat dan lama demineralisasi terhadap kuantitas dan kualitas gelatin tulang ayam. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makasar.
- Nurwanto dan S. Mulyani. 2003. Buku Ajar Dasar Teknologi Hasi Ternak. UNDIP press. Semarang.

- Poppe, J. 1992. Gelatin. di dalam A. Imeson. *Thickening and Gelling Agent for Food*. Academic Press. New York.
- Purnomo, E. 1985. Pengetahuan Dasar Teknologi Penyamakan Kulit. Akademi Teknologi Kulit. Departemen Perindustrian Republik Indonesia. Yogyakarta.
- Ramadani, D. 2014. Pengaruh Perbedaan Jenis Asam dan Waktu *Demineralisasi* Pada Nilai Rendemen dan Sifat Fisiko Kimia Gelatin Tulang Sapi Bali. *Skripsi*. Makassar. Fakultas Peternakan. Universitas Hasaniddin. 65 hal.
- Rusli A. 2004. Kajian proses ekstraksi gelatin dari kulit ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*) segar [tesis]. Bogor: Sekolah Pasca sarjana. IPB.
- Santoso, A.W. 2001. Pengaruh Perendaman Kosentrasi Asam Klorida dan Lama Perendaman Terhadap Kualitas Gelatin yang Dihasilkan dari Limbah Kulit Belahan (*split leather waste*). *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sharphouse, J.B. 1971. *Leather Tecehnician Handbook*. product Association. London.
- 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.
- Suryani, N., F. Sulistiawati, dan A. Fajriani. 2009. Kekuatan gel gelatin tipe B dalam formulasi granul terhadap kemampuan mukoadhesif. *Jurnal Kesehatan*, 13(1): 1-4.
- Sutejo. A. 2000. *Rambak Cakar Ayam. PT. Trubus Agrisana*. Surabaya.
- Swaltland, H.J. 1984. Structure and development of meat animals. Prentice-hall Inc, Englewood Cliffs. New Yersey.
- Tourtellotte, p.1980. Gelatin. *in* Mc Graw Hill. Encyclopedia of science and Teknology. Mc. Graw Hill Book Co. New York.
- Utama, H. 1997. Gelatin yang Bikin Heboh. *Jurnal Hala LPPOM-MUI* No.18:10-12.
- Viro, F. 1992. Gelatin. *Encyclopedia of Food Science and Technology*, 2 (1): 650-651. New York: John Wiley and Sons, Inc. New York.
- Ward, A. G. and A. Courts. 1977. The Science and Technology Of Gelatin. Academic Press. New York.

Wiratmaja, H. 2006. Perbaikan Nilai Tambah Limbah Tulang Ikan Tuna (Thunnus sp) Menjadi Gelatin Serta Analisis Sifat Fisika-Kimia. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Yi J.B, Kim Y.T, Bae H.J, Whiteside W.S, and Park H.J. 2006. Influence of transglutaminase-induced cross-linking on properties of fish gelatin films. *Journal of Food Science*, Vol : 71-9.

Zulfikar. 2012. Penilaian kualitas gelatin kaki ayam pedaging tuadan residu daging ayam tanpa tulang. *Disertasi*. Universitas Kebangsaan Malaysia.