

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, A. T. 2013. Gelatin Ikan : Sumber, Komposisi Kimia dan Potensi Pemanfaatannya. *Jurnal media teknologi hasil perikanan*. 1(2):44-46.
- AOAC (Association of Official Analytical Chemist). 1995. Official Method of Analysis. 16th. Edit. AOAC Inc., Washington DC.
- Arham, R. 2004. Kajian proses ekstraksi gelatin dari kulit ikan patin (*pangasius hypophthalmus*) segar. *Skripsi*. Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Aryati, R. 1998. Kajian Proses Produksi Gelatin Dari Tulang Domba Menggunakan Proses Asam. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Astawan, M dan T. Aviana. 2003. Pengaruh Jenis Larutan Perendaman Serta Metode Pengeringan Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Fungsional Gelatin dari Kulit Cucut. *J. Teknologi dan Industry Pangan*. 14(1):7-13.
- Atmoko, D.I dan R. D. Pangestuti. 2011. Produksi Gelatin dari Tulang Sapi dengan Proses Hidrolisa. Penelitian Fakultas Teknik Universitas Diponegoro Semarang. Semarang.
- Badan Pusat Statistik. 2012. Statistik Impor Indonesia. <http://www.bps.go.id/exim-frame.php?kat=2>. Diakses Oktober 2014.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. Standar Nasional Indonesia (SNI). SNI 06-3735-1995. Mutu dan Cara Uji Gelatin. Dewan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- British Standard 757. 1975. *Sampling and testing of gelatin*. dalam : Imeson (ed). 1992. *Thickening and Gelling Agents*. Academic Press, New York.
- Cole, C.G.B. 2000. Gelatin. *In encyclopedia of food science and technology*. 2nd ed. John Wiley & Sons, New York. <http://gltm1.html>. Diakses tanggal 29 Maret 2014.
- de Man, J.M. 1989. Kimia Makanan. Edisi Kedua. Penerjemah : Padmawinata K. Institut Tekcnologi Bandung Press, Bandung.
- de Man, J.M. 1997. Kimia Makanan. Penerjemah : Padmawinata K. Institut Tekcnologi Bandung Press, Bandung.

- Efendi, A.A, A. Prasaja, J. Wicaksana, Antaresti dan Aylilianawati. 2012. Gelatin Berkualitas Tinggi Dari Limbah Tulang Ikan Bandeng. *Seminar Nasional Teknik Kimia IX*. Fakultas Teknik Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Surabaya.
- Fatimah, 1995. Pengaruh Konsentrasi dan Lama Perendaman Basa terhadap Sifat Fisikokimia Gelatin yang Dihasilkan. *Skripsi*. FMIPA Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Getty, R. 1975. *The Anatomy of The Domestic Animals*. 5th Ed. Philadelphia, WB Saunders.
- Glicksman. 1969. *Gum technology in the food industry*. Academic press. New york
- GMIA. 2001. Gelatin manufactures institute of America. Gelatin. http://www.gelatin_gmia.com/html/gelatin.html.
- Hajrawati. 2009. Sifat Fisik dan Kimia Gelatin Tulang Sapi dengan Perendaman Asam Klorida pada Konsentrasi dan Lama Perendaman yang Berbeda. *Tesis*. Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Haris, M. A. 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.
- Hastuti, D. dan Sumpe, I. 2007. Pengenalan dan Proses Pembuatan Gelatin. *Mediagro*. 3(1):39-48.
- Huda, W. N, W. Atmaka dan E. Nurhartadi. 2009. 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.
- Irawan, M.D. 2006. Studi Perbandingan Kualitas Gelatin Dari Limbah Kulit Ikan Tuna (*Thunnus spp.*), Kulit Ikan Pari (*Dasyatis sp.*) dan Tulang Ikan Hiu (*Carcarias sp.*) Sebagai Alternatif Penyedia Gelatin Halal. *Jurnal PKMP* 3(12):1-11.
- Juliasti, R. A. 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.
- Junianto, K. Haetami dan I. Muliana. 2006. Produksi gelatin dari tulang ikan Dan pemanfaatannya sebagai bahan dasar Pembuatan cangkang kapsul. *Laporan penelitian*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Padjadjaran. Bandung.

- Karim , A. A. dan Bhat, R. 2009. Ulasan Gelatin Ikan : Properti. Tantangan. dan Prospek Sebagai Sebuah Alternatif Untuk Mamalia Gelatin. *Tren Ilmu Pangan dan Teknologi* , 19 : 644-656 .
- Kurniadi, H. 2009. Kualitas Gelatin Tipe A Dengan Bahan Baku Tulang Paha Ayam Broiler Pada Lama Ekstraksi Yang Berbeda. *Skripsi*. Departemen Ilmu Produksi Dan Teknologi Peternakan Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Makara. 2009. Kekuatan Gel Gelatin Tipe B Dalam Formulasi Granul Terhadap Kemampuan Mukoadhesif. *Jurnal kesehatan*. 1(13):1-4.
- Miskah, S. Ramadianti, I.M. Hanif, A. F. 2010. Pengaruh Konsentrasi CH₃COOH dan HCl Sebagai Pelarut dan Waktu Perendaman pada Pembuatan Gelatin Berbahan Baku Tulang/Kulit Kaki Ayam. *Jurnal Teknik Kimia*. 1(17)
- Nurilmala, M, M. Wahyuni, H. Wiratmaja. 2006. Perbaikan Nilai Tambah Limbah Tulang Ikan Tuna (*thunnus* sp) Menjadi Gelatin Serta Analisis Fisika-Kimia. *Jurnal Buletin Teknologi Hasil Perikanan*. 9(2):22-33.
- Peranginangin *et al*. 2005. Karakterisasi Mutu Gelatin yang Diproduksi dari Tulang Ikan Patin (*pangasius hypophthalmus*) Secara Ekstraksi Asam. *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia*. Vol 11 No 4.
- Perwitasari, D.S. 2008. Hidrolisis Tulang Sapi Menggunakan HCl Untuk Pembuatan Gelatin. *Makalah Seminar Nasional Soebrdjo Brotohardjono*. Surabaya.
- Poppe, J. 1992. Gelatin. Dalam : Imeson (ed). 1992. Thickening and Gelling Agents. Academic Press, New York.
- Prayitno. 2007. Ekstraksi Kolagen Cakar Ayam dengan Berbagai Jenis Larutan Asam dan Lama Perendamannya. *Jurnal Animal Production*. 9(2):99-104.
- Rahmadani, 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. Makassar.
- RPH Kota Pekanbaru. 2015. Jumlah Pemotongan Hewan di RPH Kota Pekanbaru. Dinas Pertanian Pekanbaru.
- 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.
- Schrieber, R. dan H. Gareis. 2007. *Gelatine Handbook*. Wainhem : Wiley-VCH Verlag GmbH & Co, Bicentennial.
- Septinus, S. 1961. *Anatomi of domestic Animal*. Mc. Graw Hill, New York.

- Septriansyah, C. 2000. Kajian Proses Pembuatan Gelatin dari Hasil Ikutan Tulang Ayam dalam Kondisi Asam. *Skripsi*. Departemen Ilmu Produksi Ternak. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sopian, I. 2002. Analisis Sifat Fisik, Kimia, dan Fungsional Gelatin yang Diekstrak dari Kulit dan Tulang Pari. *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Tazwir, M. Amiruldin dan R. Kusumawati. 2009. Pengaruh Perendaman Tulang Ikan Tuna (*Thunnus albacores*) dalam Larutan NaOH Terhadap Kualitas Gelatin Hasil Olahannya. *Jurnal Pasca Panen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*. 4(1):29-36.
- Ulfah, M. 2011. Pengaruh Larutan Asam Asetat dan Lama Waktu Perendaman Terhadap Sifat-sifat Gelatin Ceker Ayam. *Jurnal Agritech* 31(3):161-167.
- Wulandari, D. 2006. Ekstraksi dan Karakteristik Gelatin dari Kulit Kaki Ayam. Program Study Ilmu Peternakan, Sekolah Pasca Sarjana, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Yudiono. H. 2003. Karakteristik Fisiko Kimia Gelatin Hasil Perendaman Tulang Sapi Dalam Campuran $\text{Ca(OH)}_2\text{-CaCl}_2$. *Skripsi*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Yuniarifin *et al.* 2006. Pengaruh Berbagai Konsentrasi Asam Fosfat pada Proses Perendaman Tulang Sapi Terhadap Rendemen, Kadar Abu dan Viskositas Gelatin. *Jurnal. Indon.Trop.Anim.Agric.* 31: 55-61.
- Zulfikar. 2012. *Penilaian Kualitas Gelatin dari Kaki Ayam Pedaging, Kaki Ayam Tua, dan Residu Daging Ayam Nyah Tulang*. *Disertasi*. Fakulti Sains dan Teknologi. Universitas Kebangsaan Malaysia. Kuala Lumpur.