

DAFTAR PUSTAKA

- Abustam, E. dan M. I. Said. 2004. Produksi gelatin dari kulit kaki ayam. Seminar Nasional Industri Peternakan Modern. Makassar, hal.125-136.
- American Heart Association. 2002. Cholesterol. Diakses dari <http://www.Lowfatlifestyle.Com/cholesterol.Html>. [Diakses tanggal 26 Agustus 2014].
- AOAC. 1993. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists*. Association of Official Analytical Chemists. Washington, D.C.
- Apriyantono, HA. 2003. Makalah Halal: Kaitan Antara Syar'i, Teknologi, dan Sertifikasi. www.indohalal.com/doc-halal2.html.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 06-3735-1995. Mutu dan Cara Uji Gelatin. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Baliant, G. dan J. H. Bowes. 1977. *The Structure and Properties of Collagen*. Di dalam Ward AG dan Courts A (ed). 1997. *Science and Technology of Gelatin*. Academic Press:New York
- Bambang. 2003. Efek Kolesterolmix berbagai telur. *Jurnal Media Gizi dan Keluarga* 27(1) : 58-65.
- Brown, E.M., King, G., dan Chen, J.M. 1997, "Model of The Helical Portion of A Type I Collagen Microfibril", *Jalca*, 92:1-7.
- Campbell, M. K. dan S. O. Farrell. 2006. *Biochemistry*. 5th edition). Thomson Brooks or Cole:United States of America.
- Direktorat Gizi Depertemen Kesehatan RI. 1989. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bharata. Jakarta.
- Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan. 2012. Data statistik peternakan dan kesehatan. Kementerian Pertanian RI. Jakarta.
- Foss Analytical. 2003^a.KjeltecTm.Sistem Distillation Unit.User Manual 1000 9164 Rev. 1.1 Foss Analytical A.B. Sweden.
- _____. 2003^b. SoxtecTm 2045 Extraction Unit. User Manual.1000.1992 / Rev 2.Foss Analytical A.B. Sweden.
- _____. 2006. FibertecTm M.6 1020 / 1021. User Manual 1000 1537 / Rev 3.Foss Analytical A.B. Sweden.
- Gelatin Manufacture of Europe (GME). 2006. Market Data Gelatin 2001, 2002, 2003. <http://www.gelatine.org/>. [10 Maret 2014]. 22:00 pm.

- Gelatin Manufacturer Association of Asia Pacific (GMAP). 2007. Gelatin. Gelatin Food Science. 2004. Gelatin. <http://www.gelatin.co.za/gltm 1>. (10 Maret 2014). 22:00 PM.
- Glicksman, M. 1969. *Gum Technology in the Food Industry*. Academic Press, New York. 1983. *Food Hydrocolloids*. Volume II. Florida: CRC Press, Inc. Boca Rotan, 199 p.
- Hadiwiyoto. (1983). *Hasil-Hasil Olahan Susu, Ikan, daging dan telur*. Edisi ke-2 Liberty:Yogyakarta.
- Hastuti D. dan I. Sumpe. 2006. Pengenalan dan proses pembuatan gelatin. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Vol. 1 Hal 1*.
- Hermanianto, J. 2004. Gelatin:Keajaiban dan Kehalalan.www.modules.php.htm. [Diakses pada tanggal 10 Maret 2014].
- IPTEK. 2007. Kedai iptek PKT-BPPT. 23 Januari 2015. 22:30 pm
- Janan, F. F., R. S. S. Santosa, dan M. Sulistiowati. 2003. Pengaruh lama maserasi dan perbandingan kuning telur dengan etanol pada pembuatan tepung kuning telur puyuh terhadap kadar protein dan lemak. *Jurnal Ilmiah Peternakan* 1(2): 710–717.
- Koswara, S.,2009, *Teknologi Pengolahan Telur (Teori dan Praktek)*, eBookPangan.com
- Listiyowati, E. dan R. Kinanti. 2005. *Puyuh:Tata Laksana Budidaya Secara Komersial*. Edisi Revisi Penebar Swadaya, Jakarta.
- Matz, A. S. 1962. *Food Texture*. AVI Publishing Company. New York. 67 p.
- Melia, S., I. Juliyarsi dan Africon. 2009. Teknologi pengawetan telur ayam ras dalam larutan gelatin dari limbah kulit sapi. *Jurnal Ilmiah peternakan*. Fakultas Peternakan Universitas Andalas.
- Muhammad, H.,Y. Erwanto., S. Triatmojo. 2011. Karakteristik edible film yang diproduksi dengan kombinasi gelatin kulit kaki ayam dan soy protein isolate. *Jurnal Peternakan* vol.35 (3):188-196. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Jl. Fauna No. 3, Bulaksumur, Yogyakarta, 55281
- Nugroho dan Mayun. 1986. *Beternak Burung Puyuh*. Eka Offset, Semarang.
- Poppe, J. 1992. *Gelatin di dalam A. Imeson (ed). Thickening and Gelling Agent for Food*. Academic Press. New York.
- Purnomo, E. 1992.*Penyamakan Kulit Kaki Ayam*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Saerang, J. L. P. 1997. Pengaruh minyak nabati dan lemak hewani dalam ransum puyuh petelur terhadap performans, daya tetas, kadar kolesterol telur, dan plasma darah. *Disertasi* Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

- Sirait C. H. 1986. *Telur dan Pengolahannya*. Pusat Penelitian Pengembangan Peternakan. Bogor.
- Soeharto, I. 2002. *Kolesterol dan Lemak Jahat, Kolesterol dan Lemak Baik, dan Proses Terjadinya Serangan Jantung dan Stroke*. Gramedia: Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia [SNI]. 1992. Cara uji makanan dan minuman 01-2891-1992. Badan Standarisasi Nasional, BSN: Jakarta.
- Stadelman, W. F. and O. J. Cotteril. 1995. *Egg Science and Technology* 4th edition. Food Product Press. An Imprint of the Haworth Press Inc: New York.
- Steel, R. dan J. K, Torrie. 1991. *Prinsip dan Prosedur Statistik*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- 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 Maret 2014].
- Syarief dan H. Halid.(1990). *Buku Monograf Teknologi Penyimpanan Pangan*.Laboratorium Rekayasa Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Tetty. 2003. *Puyuh: Si Mungil Penuh Potensi*. Cetakan Kedua. Penerbit PT. Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Wahyu, T. dan Gabriel, 2007. *Produksi ayam 2007 naik 5,2 persen*. *Tempointeraktif.com*, Diakses Tanggal 12 Desember 2007.
- Wahyuni, M. dan R. Peranginangin. 2005. Perbaikan Daya Saing Industri Pengolahan Perikanan Melalui Pemanfaatan Limbah Non Ekonomis Ikan Melalui Gelatin, *Depertemen Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia.go.id*. Diakses tanggal 3 November 2008.
- Zulfikar. 2012. Penelitian kualitas gelatin kaki ayam pedaging tua dan residu daging ayam tanpa tulang. *Jurnal ilmiah Peternakan Universitas Kebangsaan Malaysia*.