

DAFTAR PUSTAKA

- Amiruldin M., 2007. Pembuatan dan Analisis Karakteristik Gelatin dari Kulit Ikan Tuna (*Thunnus albacares*). Fakultas Teknologi Pertanian: Institut Pertanian Bogor. (Skripsi).
- AOAC (Association of Official Analytical Chemist). 1995. Official Method of Analysis. 16th. Edit. AOAC Inc., Washington DC.
- Astawan, Made, Puwiyatno Hariyadi, and Ani Mulyani. 2002. "Analisis Sifat Reologi Gelatin Dari Kulit Ikan Cucut." *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*.
- Astawan, M dan T. Aviana. 2003. Pengaruh Jenis Larutan Perendam Serta Metode Pengeringan Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Fungsional Gelatin dari Kulit Cucut. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, Vol XIV : Bandung.
- Febriana, Lika Ginanti, Nyai Ayu Sylfia Stannia P.H, Anisa Nur Fitriani, and Norisca Aliza Putriana. 2021. "Potensi Gelatin Dari Tulang Ikan Sebagai Alternatif Cangkang Kapsul Berbahan Halal: Karakteristik Dan Pra Formulasi." *Majalah Farmasetika* 6(3): 223.
- British Standard 757. 1975. *Sampling and Testing of Gelatin*. Di dalam *The Science and Technology of Gelatin*. Ward AG dan Courts A, editors. New York: Academic Press.
- Chaplin, M. 2005. Gelatin. <http://www.Isbuc.ac.uk> [Diakses 15 maretl 2022].
- Choi, S.S., Regenstein, J.M. 2000. Physicochemical and Sensory Characteristic of Fish Gelatin. *J. Food Sci.* 65 (2): 194 – 199.
- Desrosier, N.W. 1988. Pengawetan Teknologi Pangan. Penerjemah Muchji M. UI Press. Jakarta.
- Dirjen POM. 1986. Formulation Kosmetika Indonesia. Kosmetika Indonesia. Jakarta : Penerbit Departemen Kesehatan RI. Hal. 22, 86.
- Du, L., Khiari Z., Pietrasik, Z., & Betti, M. (2013). Physicochemical and functional properties of gelatin extrscted from tukey and chicken heads. *Agricultural, Food and Nutritional Science*, [http:// org.10,33b2/pd.2013-0316](http://org.10,33b2/pd.2013-0316).

- Fahrul. (2005). Kajian Ekstraksi Gelatindari Kulit Ikan Tuna (*Thunnusalalunga*) dan Karakteristiknya sebagai Bahan Baku Industri Farmasi. Thesis. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Fatimah, D. 2008. Efektivitas Penggunaan Asam Sitrat dalam Pembuatan Gelatin Tulang Ikan Bandeng (*Chanos chanos forskal*) (kajian varisu konsentrasi dan lama perendaman). Skripsi, Malang: Universitas Islam Negeri Malang.
- [GMIA] Gelatin Manufacturers Institute of America, 2012. Gelatin Handbook. Amerika inc. <http://www.gelatin-gmia.com>. [Diakses tanggal 17 Februari 2022]
- [GMIA] Gelatin Manufacturers Institute of America, 2013. Standard Testing Methods for Edible Gelatin. Amerika inc. <http://www.gelatin-gmia.com>. [Diakses tanggal 17 Februari 2022]
- Gomez-Guillen, M.C. and Montero, P. 2001. *Extraction of gelatin from megrin(Lepidor hombus boscil) skin with several or formic acid*. J. Food Sci. 66(2):213–216.
- Giménez, B, M.C., Gómez-Guillén, and P. Montero. 2005. The role of saltwashing of fish skins in chemical and rheological properties of gelatin extracted. Food Hydrocolloids, 19: 951-957.
- Grobben, A. H. et al. 2005. “Inactivation of the BSE Agent by the Heat and Pressure Process for Manufacturing Gelatine.” *Veterinary Record* 157(10): 277–81.
- Hartati, I., Kurniasari, L. 2010. “Kajian Produksi Kolagen Dari Limbah Sisik Ikan Secara Ekstraksi Enzimatis.” *Jurnal Ilmiah Momentum* 6(1): 33–35.
- Hastarini, Ema, Dedi Fardiaz, Hari Eko Irianto, dan Slamet Budijanto. 2012. “Karakteristik Minyak Ikan Dari Limbah Pengolahan Filet Ikan Patin Siam (*Pangasius Hypopthalmus*) Dan Patin Jambal” *Jurnal Agritech* 32(04): 403-10.
- Hema GS, Shyni K, Mathew S, Anandan R, Ninan G. A simple method for isolation of fish skin collagen-biochemical characterization of skin collgagen extracted from Albacore Tuna (*Thunnus Alalunga*), Dog Shark (*Scoliodon Sorrakowah*), and Rohu (*Labeo Rohita*. 2013. *Annals of Biol Res.* 4(1): 271-278.

- Hermanianto, J., B. Satiwiharja, dan A. Apriyantono. 2000. Teknologi dan Manajemen Pangan Halal. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. IB. Bogor.
- Hermanto, Sandra, M Rafi Hudzaifah, and Anna Muawanah. "Karakteristik Fisikokimia Gelatin Kulit Ikan Sapu-Sapu (*Hyposarcus Pardalis*) Hasil Ekstraksi Asam." *Jurnal Kimia Valensia*. Vol 4:02 (109-120).
- Hidayat G., Dewi E.N., Rianingsih L. 2016. Karakteristik Gelatin Tulang Ikan Nila dengan Hidrolisis smenggunakan Asam Fosfat dan Enzim Papain. *Jurnal: Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 19(1): 69-78.
- Hinterwalder, R. 1977. Raw Material. *Di dalam* Ward, A. G. Dan A. Courts. *The Science and Technology of Gelatin*. Academic press, New York.
- Imeson. 1985. Thickening And Gelling Agents. Academic Press. Hal : 98-110. New york.
- Ismeri, R., Swandaru dan Rihi, S. 2009. Optimalisasi Mutu dan Kualitas Gelatin Ikan dengan menggunakan Enzim Transglutaminase sebagai Pendorong Produksi Gelatin Dalam Negeri. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Junianto, K., Haetami dan Maulina. 2006. Produksi gelatin dari tulang ikan dan pemanfaatannya sebagai bahan dasar pembuatan cangkang kapsul. Laporan Penelitian Hibah Bersaing IV Tahun I. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Universitas Padjadjaran. Bandung.
- Maknunah, Z. 2015. Karakterisasi profil protein gelatin komersial menggunakan *SDS-PAGE (Sodium Dodecyl Sulfate-Polyacrylamide Gel Electrophoresis)* dan Analisis Kadar Protein Menggunakan Spektrofotometer UV-VIS. Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Maulana Malik Ibrahim. Malang. (Skripsi).
- M.Harmain, Rita, and Faiza A. Dali. 2017. "Buku Ajar Ilabulo Ikan Patin *Pangasius*." : 52.
- Miwada, I. N. S dan I. N. Simpen. 2007. Optimalisasi potensi ceker ayam (*Shank*) hasil limbah rpa melalui metode ekstraksi termodifikasi untuk menghasilkan gelatin. *Majalah Ilmiah Peternakan*. 10(1) 5-8.
- Mukhriani. 2007. *Ekstraksi, Pemisahan Senyawa, Identifikasi Senyawa Aktif*. Program Studi Farmasi Fakultas Ilmu Kesehatan UIN Alauddin Makassar: Makassar.

- Nagai, Tanaka. and Suzuki, N. 2000. Isolation of collagen from fish waste material-skin, bone, and fins. *Food Chemistry*. (68): 277–281.
- Nurhayati. 2013. Ekstraksi Dan Karakterisasi Kolagen Larut Asam Dari. Nurhayati et al., 85-91.
- Pelu, Husen, Sri Harwanti, and Ekowati Chasanah. 2017. “Ekstraksi Gelatin Dari Kulit Ikan Tuna Melalui Proses Asam.” *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia* 4(2): 66.
- Pertiwi, Mega, Yoni Atma, Apon Mustopa, and Rizkia Maisarah. 2018. “Karakteristik Fisik Dan Kimia Gelatin Dari Tulang Ikan Patin Dengan Pre-Treatment Asam Sitrat.” *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 7(2): 83–91.
- Poppe, J. 1992. Gelatin. Di dalam A. Imeson (ed). *Thickening and Gelling Agent for Food*. Academic Press, New York.
- Purwadi, T. 1999. Pengkajian Mutu dan Tekno-Ekonomi Perakatan dari Tulang Ikan. Tesis . Sekolah Pascasarjana. IPB. Bogor.
- Rusli, A. 2004. *Kajian proses ekstraksi gelatin dari kulit ikan patin segar*. Thesis. Bogor. Sekolah Pasca sarjana Institut Pertanian Bogor.
- Santoso C, Surti T, dan Sumardianto. 2015. Perbedaan Penggunaan Konsentrasi Larutan Asam Sitrat Dalam Pembuatan Gelatin Tulang Rawan Ikan pari Mondol (*Himantura gerrardi*). Universitas diponegoro, Semarang. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, Volume 4. Nomor 2.
- Saputra, R.H., Widiastuti I., dan Supriadi A. 2015. Karakteristik Fisik dan Kimia Gelatin Kulit Ikan Patin (*Pangasius pangasius*) dengan Kombinasi Berbagai Asam dan Suhu. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan* Vol. 4, No.1:29-36. <http://ejournal.unsri.ac.id/index.php/fishtech> [Online] diakses pada 12 Maret 2022.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 1995. Mutu dan Cara Uji Gelatin Ikan No. 3735:1995. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Stainsby, G. 1977. The Gelatin Gel and The Sol-Gel Transformation. In :Ward,A.G. ,Court, A. (ed). *The Science and technology of Ge latin*. Academic Press, New York.
- Sahubawa, L. 2008. Fungsi dan Peranan Enzim dalam Pengolahan Produk Perikanan dalam Buku Kimia dan Biokimia Hasil Perikanan, Edisi April

2008. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Jurusan Ilmu Perikanan Fakultas Pertanian UGM.
- Ulfah, M. 2011. Pengaruh Konsentrasi Larutan Asam Asetat Dan Lama Waktu Perendaman Terhadap Sifat-Sifat Gelatin Ceker Ayam. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, INSTIPER, Yogyakarta.
- Utama, H. 1997. Gelatin Bikin Heboh. Jurnal Halal LPPOM-MUI No. 18: 10-12.
- Viro, F. 1992. Encyclopedia of Science and Technology. Mc Graw Hill, New York.
- Ward, A.G., Courts, A. 1977. The Science and Technology of Gelatin. Academic press, New York.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yenti, R., Novlandi, D., dan Rosmaini. 2015. Pengaruh Beberapa Janis Asam pada Pembuatan Gelatin dari Kulit Ikan Sepat Rawa (*Trichogaster trichopterus*) Kering sebagai Gelatin Alternatif. Jurnal: Scienta. Vol.5 No.2.
- Zhou P, Regenstein JM. 2006. Effects of alkaline and acid pretreatments on Alaska Pollock skin gelatin extraction. Journal of Food Science. 70(6): 392-396.