

DAFTAR PUSTAKA

- Abustam, E dan M. I. Said. 2004. "Produksi Gelatin dari Kulit Kaki Ayam" dalam *Seminar Nasional Industri Peternakan Modern*.
- Burhan, Tensi, Haerati dan M. I. Said. 2017. "Rendemen dan Kualitas Gelatin Kulit Sapi Bali pada Proses Perendaman Berbeda" dalam *Seminar Nasional Peternakan*.
- Damanik, A. 2015. "Gelatin Halal, Gelatin Haram" dalam *Jurnal Halal LPPOM MUI*.
- Depkes. RI. 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Depkes RI.
- Fauzi, R. 2015. "Gelatin" dalam *Jurnal Konsentrasi Gelatin dan Karagenan Pada Pembuatan Permen Jelly Sari Brokoli (Brassica Oleracea)*. UPN: Surabaya.
- Gadi, Dewi Styowati, Wini Trilaksani, Tati Nurhayati. 2017. "Histologi, Ekstraksi dan Karakterisasi Kolagen Gelembung Renang Ikan Cinang *Muarenesox Talabon*" dalam *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis*. 9(2):667.
- Hidayat, N, dan Ikariztiana, K. 2004. *Membuat Permen Jelly*. Surabaya: Penerbit Trubus Agrisana.
- Hijrawati. 2006. *Sifat Fisik dan Kimia Gelatin Tulang Sapi dengan Pemanfaatan Asam Klorida pada Konsentrasi dan Lama Perendaman yang Berbeda* [Tesis]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Junianto, K., Haetami, Maulina. 2006. "Produksi Gelatin dari Tulang Ikan dan Pemanfaatannya Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Cangkang Kapsul" dalam *Laporan Penelitian Hibah Bersaing IV Tahun I*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Padjadjaran, Bandung.
- Katili, Abubakar Sadik. 2009. "Struktur dan Fungsi Protein Kolagen" dalam *Jurnal Pelangi Ilmu*. 2(5): 21-23.
- Kuan, Y. H., A. M. Nafchi, N. Huda, F. Ariffin, dan A. A. Karim. 2016. "Effect of Sugars on The Gelation Kinetics and Texture of Duck Feet Gelatin" dalam *Food Hydrocoll*. 58: 267-275.
- Lehninger, Albert L. 1993. *Dasar-Dasar Biokimia* (Terjemahan). Erlangga, Jakarta.
- Meilianti. 2018. *Karakterisasi Permen Jelly Umbi Bit Merah (Beta Vulgaris. L) Dengan Penambahan Ekstrak Buah Sirsak dan Variasi Pektin*. Politeknik Negeri Sriwijaya.

- Mohebi, E., dan Y. Shahbazi. 2017. “ Application of Chitosan and Gelatin Based Active Packaging Films for Peeled Shrimp Preservation : A Novel Functional Wrapping Design” dalam *LWT-Food Science and Thecnology*. 76: 108-116.
- Page, David S. 1989. *Prinsip-Prinsip Biokimia* (Terjemahan). Erlangga, jakarta.
- Perwitasari, Dyah Suci. 2008. “Hidrolisis Tulang Sapi Mengguanakan HCl untuk Pembuatan Gelatin” dalam *Makalah Seminar Nasional Soebardjo Brotohardjono: Pengolahan Sumber Daya Alam dan Eergi Terbarukan*.
- Rapika, Zulfikar dan Zumarni. 2016. “Kualitas Fisik Gelarin Hasil Ekstraksi Kulit Sapi Dengan Lama Perendaman dan Konsentrasi Asam Klorida (HCl) yang Berbeda” dalam *Jurnal Peternakan*. 13(1): 26-32.
- Said, M. I. 2013. *By Product Ternak Teknologi dan Aplikasinya*. IPB Press. Bogor.
- Sasmitaloka, K. S., Miskiyah dan Juniawati. 2017. “Kajian Potensi Kulit Sapi Kering Sebagai Bahan Dasar Produksi Gelatin Halal” dalam *Buletin Peternakan*. 41(3): 328-337.
- Setyaningsih, Dwi Wahyu. 2017. “Nilai Ekonomis Kulit Sapi Sebagai Bahan Baku Pembuatan Alas Kaki” dalam *Media Soerjo*. 20(1): 76.
- Standar Nasional Indonesia. 2008. Standar Nasional Indonesia Kembang Gula. SNI 3547.2.2008. Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- Standar Nasional Indonesia. 2011. Uji Kadar Logam Berat Berdasarkan Standar Nasional Indonesia. SNI 2354.5.2011. Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- Standar Nasonal Indonesia. 1995. Sifat-Sifat Gelatin Berdasarkan Standar Nasional Indonesia. SNI 06-3735-1995. Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Wijana, S, Mulyadi, Arie F, Septivirta, Theresia Dyan T. 2014. Pembuatan Permen Jelly Dari Buah Nanas (*Ananas Comosus L*) Subgeade (Kajian Konsentrasi Karagenan dan Gelatin).
- Youlanda, Hana. 2016. Ekstraksi dan Evaluasi Gelatin dari Kulit Sapi yang Telah Mengalami Proses Buang Bulu Menggunakan Hidrolisis Asam [Skripsi]. Jakarta (ID): UIN Syarif Hidayatullah.