

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, M Dan Benjakul, S., Ovissipour, M. Dan Prodpran, T. (2011b). "Indigenous Proteases In The Skin Of Unicorn Leatherjacket (*Aluturus Monoceros*) And Their Influence On Characteristic And Functional Properties Of Gelatin". Food Chemistry, xxx, xxx-xxx, doi:10.1016/j.foodchem.2011.01.032.
- Amiruldin M., 2007. Pembuatan dan Analisis Karakteristik Gelatin dari Kulit Ikan Tuna (*Thunnus albacares*). Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Badii, F., And Howell, N.K. 2006. Fish Gelatin: Structure, Gelling Properties And Interaction With Egg Albumen Proteins. Food Hydrocolloids, 20, 630-640.
- Chaplin, M. 2005. Gelatin (online), ([www.isbuc.ac.uk](http://www.isbuc.ac.uk))
- Charley, H. (1982). Food Science. 2nd edition. New York: John Willey and Sons.
- Fadilah, Ganjar; Kusuma, Pramudita Putri; Dan Saraswati Teguh Endah. 2014. Uji Efektivitas Gelatin Dari cakar Ayam Sebagai Pengawet Alami Daging Dan Ikan. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Fatimah, D. 2008. Efektivitas Penggunaan Asam Sitrat Dalam Pembuatan Gelatin Tulang Ikan Bandeng (*Chanos Chanos Forskal*) (Kajian Variasi Konsentrasi Dan Lama Perendaman). Skripsi S1. Universitas Islam Negeri Malang. (Tidak Dipublikasikan).
- Fernandez-Diaz, M.D; P. Montero ; And M.C. Gomez-Guillen 2001. Gel Properties of Collagens from Skin of Cod (*Gadus Morhua*) And Hake (*Merluccius*) And Their Modification by The Coenhancers Manesium Sulphate, Glycerol And Transglutaminase. Jurnal of Food Chemistry 74 : 102-103.
- Glicksman, M. 1969. Gum Technology in The Food Industry. Academic Press, New York. 359-397.
- Gómez-Guillén, M.C., Turnay, J., Fernández-Díaz, M.D., Ulmo, N., Lizarbe, M.A., And Montero, P. 2002. Structural And Physical Properties Of Gelatin Extracted From Different Marine Species: A Comparative Study. Food Hydrocolloids, 16(1), 25-34.

- Gómez-Guillén, M. C., Giménez, B. And Montero, P. 2005. Extraction Of Gelatin From Fish Skins By High Pressure Treatment. *Food Hydrocolloids* 19 (5): 923-928.
- Handayani, T. 2008. Karakteristik Gelatin Dari Tulang Keras Ikan Gabus (*Channa Striata*). Skripsi S1. Universitas Sriwijaya. (Tidak Dipublikasikan).
- Haug, I.J., Draget, K.I., And Smidsrød, O. 2004. Physical And Rheological Properties Of Fish Gelatin Compared To Mammalian Gelatin. *Food Hydrocolloids*, 18(2), 203-213.
- 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.
- Jamilah, B., And Harvinder, K.G. (2002). Properties Of Gelatins From Skins Of Fish Black Tilapia (*Oreochromis Mossanbicus*) And Red Tilapia (*Oreochromis Nilotica*). *Food Chemistry*, 77, 81-84
- Judarwanto. 2009. Manfaat Susu sapi (online), (<http://childrenclinic.wordpress.com>). (diakses 5 juli 2015, Pukul 22.17 WIB)
- Junianto, Haetami, K. Dan Maulina, I.. 2006. Karakteristik Cangkang Kapsul Yang Terbuat Dari Gelatin Tulang Ikan. Staf Pengajar Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Universitas Padjadjaran. Bandung.
- Karim, A. A. And Bhat, R. 2009. Fish Gelatin: Properties, Challenges, And Prospective As An Alternative To Mammalian Gelatins. *Food Hydrocolloids* 23 (3): 563-576.
- Kementerian Perindustrian. 2014. Data Statistik Impor Gelatin (online), ([http://kemenperin.go.id/statistik/query\\_komoditi.php?komoditi=gelatin&negara=&jenis=i&action=Tampilkan](http://kemenperin.go.id/statistik/query_komoditi.php?komoditi=gelatin&negara=&jenis=i&action=Tampilkan)). (diakses 7 jili 2015, Pukul 07:39 WIB)
- Kleiner And Orten. 1962. *Biochemistry*. The C.V. Mosby Company. St. Louis
- Leiner, P.B. 2006. The Physical and Chemical Properties of Gelatin. Available at :<http://www.pbgelatins.com/aboutgelatin/physicalandchemicalproperties/viscosity>. (diakses 2 Juli 2015, pukul 05.10 WIB).

- Lehninger, L. A. (1982). *Dasar-Dasar Biokimia*. Jilid 1. Diterjemahkan oleh Maggy Thenawijaya. Jakarta: Erlangga
- Maria, C.K. 2005. Optimalisasi Pembuatan Gelatin Dari Tulang Ikan Kaci-Kaci (*Plectorhynchus Chaetodonoides*) Menggunakan Berbagai Konsentrasi Asam Dan Waktu Ekstraksi. Skripsi S1. Universitas Pancasila. Jakarta. (Tidak Dipublikasikan).
- Mervina, Kusharto, C.M. Dan Marliyati, A.M. (2012). Formulasi Biskuit Dengan Substitusi Tepung Ikan Lele Dumbo Dan Isolat Protein Kedelai Sebagai Makanan Potensial Untuk Anak Balita Gizi Kurang. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan* 23(1): 9-16.
- Muyonga, J.H., C.G.B. Cole, K.G. Duodu. 2004. Fourier Transform Infrared (FTIR) Spectroscopic Study of Acid Soluble Collagen and Gelatin from Skins and Bones of Young and Adult Nile Perch (*Lates niloticus*), *Food Chemistry*. 86 : 325-332.
- Poppe, J. 1992. Gelatin in Imeson, A. (Ed.). *Thickening and Gelling Agents for Food*. London: Blackie Academic and Professional.
- Saputra, R.H. 2010. Karakteristik Fisik Dan Kimia Gelatin Kulit Ikan Patin (*Pangasius Pangasius*) Dengan Kombinasi Berbagai Asam Dan Suhu. Skripsi S1. Universitas Sriwijaya. (Tidak Dipublikasikan).
- SNI. 063735. 1995. Mutu dan Cara Uji Gelatin. Dewan Standarisasi Mutu Pangan Jakarta
- Schrieber, R., And Gareis, H. 2007. *Gelatin Handbook. Theory and Industrial Practice*. Weinheim: Wiley-VCH Verlag GmbH & Co. KGaA.
- Stainsby, G. 1977. *The Gelatin and The Sol-Gel Transformation*. Dalam : Ward, A.G dan A.G Courts. *The Science and Technology of Gelatin*. Academic Press, New York.
- Sumatera Selatan. 2015. Informasi Perikanan Tangkap Provinsi Sumatera Selatan. (online), ([isheriessumsel.blogspot.com/p/roduksi.html](http://isheriessumsel.blogspot.com/p/roduksi.html)). (diakses 7 Juli 2015, Pukul 08 :00 WIB).
- Suryani, N., F. Sulistiawati Dan A. Fajriani. 2009. Kekuatan Gel Gelatin Tipe B Dalam Formulasi Granul Terhadap Kemampuan Mukoadhesif. *Makara, Jurnal Kesehatan*, Vol. 13, hal. 1-4.

- Venien, A., And Levieux, D. 2005. Differentiation Of Bovine From Porcine Gelatines Using Polyclonal Anti-Peptide Antibodies In Indirect And Competitive Indirect ELISA. *Journal Of Pharmaceutical And Biomedical Analysis*, 39(3-4), 418-424.
- Wiratmaja, H. 2006. Perbaikan Nilai Tambah Limbah Tulang Ikan Tuna (*Thunnus Sp*) Menjadi Gelatin Serta Analisis Fisika-Kimia. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. (Tidak Dipublikasikan).
- Wong, D.W.S. (1989). *Mechanism And Theory In Food Chemistry*. New York: Academic Press.
- Wulandari; Supriadi\*Agus; Dan Purwanto Budi. 2013. Pengaruh Defatting dan Suhu Ekstraksi Terhadap Karakteristik Fisik Gelatin Tulang Ikan Gabus (*Channa Striatta*). Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya. Skripsi.