

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, M Dan Benjakul, S., Ovissipour, M. Dan Prodpran, T. (2011b). "Indigenous Proteases In The Skin Of Unicorn Leatherjacket (*Alutherus 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. Pembuatandan Analisis Karakteristik Gelatin dari Kulit Ikan Tuna (*Thunnusal bacares*). 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.
- Darmanto, Y.S., T.W. Agustini, dan F. Swastawati. 2012. Efek kolagen dari berbagai jenis tulang ikan terhadap kualitas *myofibril* protein ikan selama proses dehidrasi. *J. teknologi dan Industri Pangan*, 23(1):36-40.
- Embun, R.S. 1995. Kajian pengaruh asam asetat terhadap rendemen dan mutu perekat ikan dari ikan pari (*Trygon spp.*) sebagai perekat kayu. Skripsi. Hakultas Teknologi Pertanian. Institute Petanian Bogor. 81 hlm.
- Fatimah, D. 2008. Efektivitas Penggunaan Asam Sitrat Dalam Pembuatan Lem 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 Sulpate, Glyserol And Transglutaminase. Jurnal of Food Chemistry 74 : 102-103.
- Fofid. S.G.M.2014. Ekstraksi dan Karakterisasi gelatin dari tulang ikan cobia (*Rachicentrom canadum*). Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan . Institut Pertanian Bogor. 21 Hlm.
- 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.
- Handayani, T. 2008. Karakteristik Gelatin Dari Tulang Keras Ikan Gabus (*Channa Striata*). Skripsi S1. Universitas Sriwijaya. (Tidak Dipublikasikan).
- Ismeri., R. Swandaru Dan S. Rih. 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 Mossambicus*) And Red Tilapia (*Oreochromis Nilotica*). Food Chemistry, 77, 81-84.
- 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.
- Maria, C.K. 2005. Optimalisasi Pembuatan Lem Dari Tulang Ikan Kaci-Kaci (*Plectorhynchus Chaetonooides*) Menggunakan Berbagai Konsentrasi Asam Dan Waktu Ekstraksi. Skripsi S1. Universitas Pancasila. Jakarta. (Tidak Dipublikasikan).
- Saputra, R.H. 2010. Karakteristik Fisik Dan Kimia Lem Kulit Ikan Patin (*Pangasius Pangasius*) Dengan Kombinasi Berbagai Asam Dan Suhu. Skripsi S1. Universitas Sriwijaya. (Tidak Dipublikasikan).
- Schrieber, R., And Gareis, H. 2007. Gelatin Handbook. Theory and Industrial Practice. Weinheim: Wiley-VCH Verlag GmbH & Co. KGaA.
- SNI.063735.1995. Mutu dan Cara Uji Gelatin. Dewan Standarisasi Mutu Pangan. Jakarta.
- Suryani, N., F. Sulistiawati Dan A. Fajriani. 2009. Kekuatan Gel Gelatin Tipe B Dalam Formulasi Granul Terhadap Kemampuan Muko adhesif. Makara, Jurnal Kesehatan, Vol. 13, hal. 1-4.
- Windy, M., (2004), Kajian Awal Pembuatan *Fish Glue* dari Limbah Ikan Tenggiri, *Skripsi*, Universitas Katolik Parahyangan, Bandung.
- Wulandari; Supriadi *Agus; Dan Purwanto Budi. 2013. Pengaruh Defatting dan Suhu Ekstraksi Terhadap Karakteristik Fisik Lem Tulang Ikan Gabus (*Channa Striatta*). Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya. Skripsi.
- Yunifirin, H., V.P. Bintoro, dan A. Suwarastuti. 2006. Pengaruh berbagai konsentrasi asam fosfat pada proses perendaman tulang sapi terhadap rendemen, kadar abu, viskositas gelatin. J. Indonesia Tropical Animal Agriculture, 31(1):55-61.