DAFTAR PUSTAKA

Abustam, E., H.M.Ali., M.I. Said dan J.C. Likadja. 2008. Sifat Fisik Gelatin Kulit Kaki Ayam Melalui Proses Demineralisasi Asam, Alkali dan Enzim. Fakultas Peternakan Universitas Hasanudin. Makassar. Vol. 1 Hal. 724-729.

Amiruldin M., 2007. Pembuatandan Analisis Karakteristik Gelatin dari Kulit Ikan Tuna (*Thunnusalbacares*). Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Skripsi.

Anuwar, 2010. Efek kolagen dari berbagai jenis tulang ikan terhadap kualitas *myofibril* protein ikan selama proses dehidrasi. *J. teknologi dan Industri Pangan,* 23(1):36-40.

AOAC, 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemists, Washington D.C.*

Chaplin, M. 2005. Gelatin (online), (www.//Isbuc.ac.uk).

Dirjen Perikanan, 1996. Komposisi gizi ikan gabus.

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.

Fadilah, Ganjar; Kusuma, PramuditaPutri; Dan SaraswatiTeguhEndah. 2014. Uji Efektivitas Gelatin Dari cakar Ayam Sebagai Pengawet Alami Daging Dan Ikan. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

Fadli, D. 2010. 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.

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 (GadusMorhua) And Hake (Merluccius) And Their Modification by The CoenhancersManesiumSulpate, 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.

Glicksman, M. 1969. *Gum Technology in The Food Industry. Academic Press, New York. 359-397.*

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.*

GMIA. 1986. Standard Methods for the Sampling and Testing of Gelatins, Gelatin Manufacturers Institute of America, Inc., New York, NY.

Handayani, T. 2008. Karakteristik Gelatin Dari Tulang Keras Ikan Gabus (*Channa Striata*). Skripsi S1. Universitas Sriwijaya. (Tidak Dipublikasikan).

Haug, I.J.,Draget, K.I., *AndSmidsrød, O. 2004. Physical And Rheological Properties Of Fish Gelatin Compared To Mammalian Gelatin. Food Hydrocolloids, 18(2), 203-213.*

Hernawati.(2008). *GGK. Last update* 16 April 20 http ; // harnawatiaj. wordpres. com/2008/4/16/ggk, diakses 10-04-2016 10:22 WIB

Irawan, H.S.R. 1995. Pengawetan Ikan dan Hasil Perikanan. CV Aneka. Solo.

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*

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.

Kinsella.1982. *Fish Gelatin: Properties, Challenges, And Prospecte As An Alternative To Mammalian Gelatins. Food Hydrocolloids 23 (3): 563-576.*

Kleiner And Orten. 1962. *Biochemistry. The C.V. Mosby Company. St. Louis*

Kliwon, Iskandar. 1996. Pengaruh penambahan urea terhadap sifat perekat resolsinol formaldehida. *J. Ilmiah Sains Materi*, 14(1):315-317.

Leiner, P.B. 2006. *The Physical and Chemical Properties of Gelatin. at:http://www.pbgelatins.com/aboutgelatin/physicalandchemicalproperties/ viscosity.* (diakses 2 Juli 2016, pukul 05.10 WIB).

Maria, C.K. 2005. Optimalisasi Pembuatan Lem Dari Tulang Ikan Kaci-Kaci (*Plectorhynchus Chaetonoides*) Menggunakan Berbagai Konsentrasi Asam Dan Waktu Ekstraksi. Skripsi S1. Universitas Pancasila. Jakarta. (Tidak Dipublikasikan).

Nurtitus. 2009. *Fourier Transform Infrafred (FTIR) Spectroscopic Study of Acid Soluble Collagen and Gelatin from Skins and Bones of Young and Adult Nile Perch (Latesniloticus), Food Chemistry. 86 : 325-332.*

Oka. 2005. *Gelatin inImeson, A. (Ed.). Thickening and Gelling Agents for Food. London: Blackie Academic and Proffesional.*

Rahayu. S. 2001. *Processing optimization and characterization of Animal Glue from lizardfish (Saurida spp.) scales. J. Food Sci. Technol. 42: 825–834.*

Saleh, 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).

Siti, M. 2010. Perbaikan Nilai Tambah Limbah Tulang Ikan Tuna (*ThunnusSp*) Menjadi Gelatin Serta Analisis Fisika-Kimia. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. (Tidak Dipublikasikan).

SNI. 063735. 1995. Mutu dan Cara Uji Gelatin. Dewan Standarisasi Mutu Pangan Jakarta

Stainsby, G. 1977. *The Gelatin and The Sol-Gel Tranformation. Dalam : Ward, A.G dan A.G Courts. The Science and Technology of Gelatin. Academic Press, New York.*

Sudarmadji. 1995. Karakteristik Cangkang Kapsul Yang Terbuat Dari Gelatin Tulang Ikan. Staf Pengajar Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Universitas Padjadjaran. Bandung.

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.

Tony Handoko. 2009. Optimalisasi Mutu Dan Kualitas Gelatin Ikan Dengan Menggunakan Enzim Transglutaminase Sebagai Pendorong Produksi Gelatin Dalam Negeri. Program Kreativitas MahasiswaInstitut Pertanian Bogor, Bogor.

Wahyuningsih. 1991. Kajian Distribusi Hasil Tangkapan Ikan di Pangkalan Pendaratan kan (PPI) Muara Angke, Jakarta Utara. Skripsi. Program Studi Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Wiratmaja, H. 2006. Perbaikan Nilai Tambah Limbah Tulang Ikan Tuna (*ThunnusSp*) Menjadi Gelatin Serta Analisis Fisika-Kimia. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. (Tidak Dipublikasikan).

Winarno.1997. Karakteristik Fisik Dan Kimia Lem Kulit Ikan Patin (Pangasius Pangasius) Dengan Kombinasi Berbagai Asam Dan Suhu. Skripsi S1. Universitas Sriwijaya. (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 Lem Tulang Ikan Gabus (*Channa Striatta).* Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya. Skripsi.