

DAFTAR PUSTAKA

- Amirudin M., 2007. *Pembuatan dan Analisis Karakteristik Gelatin dari Kulit Ikan Tuna (Thunnus albacares)*. Fakultas Teknologi Pertanian: Institut Pertanian Bogor. (Skripsi)
- Astawan, Made, Tita Aviana. 2003. *Pengaruh Jenis Pelarut Perendam Serta Metode Pengeringan Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Fungsional Gelatin Ikan Cucut*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Vol. XIV: Bandung
- Aquilina, A. et., al. 2009. *The Effect of Sodium Chloride on Type-Based Differences in Gelatin Desolvation Behavior*. University of Malta: Malta.
- Association of Official Agricultural Chemist (AOAC). 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist*. Inc. Washington, DC.
- 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.
- Charley, H. 1982. *Encyclopedia of Food Science and Technology*. Vol. 2. John Wiley and Sons, New York. Hal. 1183-8.
- Choi SS, Regenstien JM. 2000. *Physicochemical and sensory characteristics of fish gelatin*. Journal of Food Science 65 (2): 94-199.
- Darmanto, Yudhomenggolo Sastro, Tri Winarni Agustini, dan Fronthea Swastawati. 2012. *Efek Kolagen dari Berbagai Jenis Tulang Ikan Terhadap Kuaitas Miofibril Protein Ikan selama Proses Dehidrasi*. Semarang: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Diponegoro.
- Dewan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 06-3735-1995. *Mutu dan Cara Uji Gelatin*. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional.
- Djuhanda, 1981. *Taksonomi, Morfologi, dan Istilah-istilah Teknik Perikanan*. Akademis Perikanan: Bandung.
- Eastoe, JE. dan Leach AA. 1977. *Chemical Constitution of Gelatin*. In: Ward AG, Courts A, editors. *The Science and Technology of Gelatin*. Academic Press, New York.
- Fahrul. 2004. *Kajian Ekstraksi Gelatin dari Kulit Ikan Tuna (Thunnus alalunga) dan Karakteristiknya Sebagai Bahan Baku Industri Farmasi*. Tesis. Sekolah Pascasarjana. IPB. Bogor.

- Fatimah, Dewi. 2008. *Efektivitas Penggunaan Asam Sitrat Dalam Pembuatan Gelatin Tulang Ikan Bandeng (Chanos-chanos forskal)*. Jurusan Kimia, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim: Malang.
- Fitria, Nursa'id. 2012. *Laporan Praktikum Biokimia: Pembuatan Kasein*. Politeknik Negeri Bandung: Bandung
- GMIA. 2012. *Gelatin Handbook*. Gelatin Manufacturers Institute of America.
- Glicksman, M. 1969. *Gum Technology in Food Industry*. Academic Press, New York.
- 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.
- Gudmundsson M. 2002. *Rheological properties of fish gelatin*. Journal of Food Science 67(6): 2172-2176.
- Hermanianto, J., B. Satiwiharja, dan A. Apriyantono. 2000. *Teknologi dan Manajemen Pangan Halal*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Irawan D.M., Kristiana I., Aditia MAS. 2012. *Studi Perbandingan Kualitas Gelatin dari Limbah Kulit Ikan Tuna (Thunnus spp.), Kulit Ikan Pari (Dasyatis sp.) dan Tulang Ikan Hiu (Carcarias sp.) sebagai Alternatif Penyedia Gelatin Halal*. Laporan PKMP. Malang: Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan. Universitas Brawijaya.
- Jumsurizal, Alfa Nelwan, dan Muh. Kurnia. *Produktivitas Penangkapan Pancing Ulur Ikan Tenggiri (Scomberomorus commerson) Berdasarkan Waktu di Perairan Kecamatan Tambelan*. Makassar: Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Hasanuddin.
- Junianto, K. Haetami dan I. Maulina. 2006. *Produksi Gelatin Dari Tulang Ikan dan Pemanfaatannya Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Cangkang Kapsul*. Hibah Penelitian Dirjen Dikti. (Jurnal Pangan dan Gizi Vol. 04 No. 07 Tahun 2013) Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Padjajaran.
- Karim AA, Bhat R. 2009. *Fish gelatin: properties, challenges, and prospects as an alternative to mammalian gelatins*. Food Hydrocolloids 23: 563–576.
- 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.
- Norland, RE. 1990. Fish Gelatin, In Voight. MN. and Botta, JK. (ed.) *Advances in Fisheries Technology and Biotechnology for Increased Profitability*. Lancaster, Pa, Technomic Pub. Co.
- Nugroho, Aditya, Fronthea Swastawati, dan Apri Dwi Anggo. 2014. *Pengaruh Bahan Pengikat dan Waktu Penggorengan Terhadap Mutu Produk Kaki Naga Ikan Tenggiri (Scomberomorus sp.)*. Semarang: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Diponegoro.
- Nurhayati, Tazwir, dan Murniyati. 2013. *Ekstraksi dan Karakteristik Kolagen Larut Asam dari Kulit Ikan Nila (Oreochromis niloticus)*. Jakarta Pusat: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan, KKP.
- Nurilmala M, Wahyuni M , Wiratmaja H. 2006. *Perbaikan nilai tambah limbah tulang ikan tuna (Thunnus sp) menjadi gelatin serta analisis fisika-kimia*. Buletin Teknologi Hasil Perikanan IX(2): 22-33.
- Poppe, J. 1992. Gelatin. Di dalam A. Imeson (ed). *Thickening and Gelling Agent for Food*. Academic Press, New York.
- Rachmania, Rizky Arcinthy, Fatimah Nisma dan Elok Mayangsari. 2013. *Ekstraksi Gelatin Tulang Ikan Tenggiri Melalui Proses Hidrolisis Menggunakan Larutan Basa*. Farmasi Universitas Muhammadiyah Prof. Dr. Hamka (UHAMKA): Jakarta
- Raja Mohd Hafidz, R. N., Yaakob, C. M., Amin, I, dan Noorfaizan, A. *Chemical and functional properties of bovine and porcine skin gelatin*. Laboratory of Analysis and Authentication, Halal Products Research Institute: Universiti Putra Malaysia.
- Ridhay, Ahmad., dkk. 2016. *Pengaruh Variasi Jenis Asam Terhadap Rendemen Gelatin dari Tulang Ikan Cakalang (Katsuwonus pelamis)*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam: Universitas Tadulako Palu.
- Rusli, A. 2004. *Kajian proses ekstraksi gelatin dari kulit ikan patin segar*. Thesis. Bogor. Sekolah Pasca sarjana Institut Pertanian Bogor.
- Sa'adah, Umi. 2013. *Daya Terima Dan Komposisi Proksimat Tepung Tulang Ikan Lele Yang Mengalami Proses Perendaman Dalam Larutan Jeruk Nipis*. Universitas Muhammadiyah Surakarta: Surakarta.
- [BPS] Badan Pusat Statistik 2007. *Statistik Perdagangan Indonesia*. Jakarta.

- Sanaei, A.V., Mahmoodani, F., See, S.F., *Yusop, S.M. dan Babji, A.S. *Optimization of gelatin extraction and physico-chemical properties of catfish (Clarias gariepinus) bone gelatin*. Food Science Program, School of Chemical Sciences and Food Technology: Universiti Kebangsaan Malaysia.
- Setiawati, I.H. 2009. *Karakterisasi Mutu Fisika Kimia Gelatin Kulit Ikan Kakap Merah (Lutjanus Sp.) Hasil Proses Perlakuan Asam* [Skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan FPIK Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sudarmadji, S. 1995. *Prosedur Analisa Bahan Makanan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Suhenry, Sri,. dkk. 2015. *Proses Pembuatan Gelatin dari Kulit Kepala Sapi dengan Proses Hidrolisis Menggunakan Katalis HCl*. Fakultas Teknologi Industri: UPN Veteran Yogyakarta.
- Susilo, Mursid Tri. 2013. *Susu*. (<https://www.scribd.com/doc/138363890/susu-pdf>) Online. Diakses pada tanggal 23 Maret 2017.
- 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.
- Tabarestani HS, dkk. 2010. *Optimization of physico-chemical properties of gelatin extracted from fish skin of rainbow trout (Onchorhynchus mykiss)*. *Bioresource Technology* 101:6207-6214.
- Tazwir, Diah Lestari Ayudiarti dan Rosmawaty Peranginangin. 2007. *Optimasi Pembuatan Gelatin dari Ikan Kaci-kaci (Plectorhynchus chaetodonoides Lac.) Menggunakan Berbagai Konsentrasi Asam dan Waktu Ekstraksi*. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*.
- Tridhar, Noorman Adhi. 2016. *Perbandingan Produksi Kolagen dari Sisik dan Tulang Ikan Gurami (Osphronemus gouramy) secara Kimia dan Enzimatis*. Fakultas Teknik Program Studi Teknologi Pangan. Bandung: Universitas Pasundan.
- Trilaksani, Wini, Mala Nurilmala dan Ima Hani Setiawati. 2012. *Ekstraksi Gelatin Kulit Ikan Kakap Merah (Lutjanus,.sp) dengan Proses Perlakuan Asam*. Departemen Teknologi Hasil Perairan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan: Institut Pertanian Bogor.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wiyono, VS. 2001. *Gelatin Halal Gelatin Haram*. *Jurnal Halal LPPOM-MUI* 36:26-27.