

DAFTAR PUSTAKA

- Abas, S. 2014. *Proses Penanganan Ikan Tenggiri (Scomberomorus commerson) di CV. Mina Sumber Makmur Gorontalo Provinsi Gorontalo*. Thesis. Universitas Negeri Gorontalo.
- Amiruldin M., 2007. *Pembuatan dan Analisis Karakteristik Gelatin dari Kulit Ikan Tuna (Thunnus albacares)*. Fakultas Teknologi Pertanian: Institut Pertanian Bogor. (Skripsi)
- AOAC. 1995. *Official Method of Analysis of Association*. Official Agricultural Chemist, Washington, DC.
- Astri, Nurulia; Ilahi, Wahyu Sigit; dan Damiyana. 2012. *Mengolah Tulang Ikan Tenggiri (Scomberomorus commerson) Menjadi Bahan Baku Sambal Lingkung*. Makalah. SMA Negeri 1. Bangka Belitung.
- Chaplin. 2005. *Gelatin* (Online), (<https://jayamaharosni.wordpress.com/2011/07/01/gelatin/>). (diakses 5 April 2017).
- Darmanto, Yudhomenggolo Sastro; Agustini, Tri Winarni; dan Swastawati, Fronthea. 2012. *Efek Kolagen dari Berbagai Jenis Tulang Ikan Terhadap Kualitas Miofibril Protein Ikan Selama Proses Dehidrasi*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Departemen Kesehatan RI. 2006. *Metode Ekstraksi* (Online), (www.fitokimiaumi.wordpress.com). (diakses 5 April 2017).
- Fernandez Diaz, M.D; Montero P; dan Gomez, Guillen MC. 2001. *Gel Properties of Collagens from Skin of Cod (Gadus Morhua) and Hake (Meluccius) and Their Modification by The Coenhancers Manasium Sulpate, Glycerol and Transglutaminase*. *Jurnal of Food Chemsitry* 74 : 102-103.
- Fitria, Nursa'id. 2013. *Pembuatan Kasein*. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Sriwijaya.
- Glicksman, M. 1969. *Gum Technology in The Food Industry*. Academic Press, New York.
- GMIA. 2012. *Gelatin Handbook*. Gelatin Manufacturers Institute of America.
- Gomez, Guillen M.C. dan Montero P. 2001. *Extraction of Gelatin From Megrin (Lepidorhombus boscii) Skin With Several Organic Acid*. *Journal Food Science*. 66 (2): 213-216.
- Harbone, J.B. 1987. *Metode Fitokimia Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan*. Terjemahan K. Padmawinata dan I Soediro, Penerbit ITB. Bandung.

- Hariyanto; dan Sambudi, Yosafat Joko. 2010. *Pembuatan Gelatin dari Tulang Ikan Air Tawar*. Laporan Tugas Akhir. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Hasinah, Hasanatun; dan Tiesnamurti, Bess. 2008. *Identifikasi Gen k-Kasein untuk Seleksi pada Sapi Perah*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan. Bogor.
- Junianto, K. Haetami dan I Maulina. 2006. *Produksi Gelatin dari Tulang Ikan Cucut dan Pemanfaatannya Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Cangkang Kapsul Hibah Penelitian Dirjen*. (Jurnal Pangan dan Gizi Vol. 04 No. 07 Tahun 2013). Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Padjajaran.
- Krik, R.E and Othmer, D.F., 1996. *Encyclopedia of Chemical Technology* Vol. 10. Interscience Publishers, New York. Hal 499-508.
- Lathifah. 2015. *Penangan Pasca Panen Ikan Tenggiri (Scomberomorus commerson)*. Universitas Jendral Soerdiman. Purwokerto.
- Miskah, Siti; Rahmadiani, Indri M.; dan Hanif Ahti Fadhillah. 2010. *Pengaruh Konsentrasi CH_3COOH dan HCl Sebagai Pelarut dan Waktu Perendaman Pada Pembuatan Gelatin dengan Bahan Baku Tulang/Kulit Kaki Ayam*. Jurnal Teknik Kimia. Fakultas Teknik. Universitas Sriwijaya.
- Munda, Mulyanti. 2013. *Pengaruh Konsentrasi Asam Asetat dan Lama Demineralisasi Terhadap Kuantitas dan Kualitas Gelatin Tulang Ayam*. Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makasar.
- Mutakin, J. 2001. *Analisis Potensi dan Musim penangkapan Ikan Tenggiri (Scomberomorus spp.) di Pangandara Kabupaten Ciamis, Jawa Barat*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Norland R.E. 1997. *Gelatin* (Online), (<http://awi-agroorganik.blogspot.co.id/2010/04/bab-ii-tinjaun-pustaka-2.html>).(diakses 5 April 2017).
- Nur, Magfirah. 2015. *Studi Pendahuluan Karakterisasi Gel α_{s1} -Casein (CSN1S1) pada Kambing Kacang*. Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makasar.
- Poppe, J. 1992. Gelatin di dalam *Thickening and Gelling Agent for Food*, ed: A. Imeson, Academic Press, New York.
- Potter, N. Norman. 1986. *Milk and Milk Products*. Food Science. Springer Science. New York.

- Puspawati, Ni Made; Simpen, I Nengah; Ni Luh Putu Suciptawati. 2014. *Karakteristik Sifat Fisiko Kimia Gelatin Halal yang Diekstrak dari Kulit Ayam Broiler Melalui Variasi Suhu*. Universitas Udayana. Bali.
- Puspita, D.A.P.; Bintoro, V.P.; dan Setiani, B.E.. 2013. *Sifat-sifat Gel Gelatin Tulang Cakar Ayam*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Rachmania, Rizky Arcintha; Nisma, Fatimah; Mayangsari, Elok. 2013. *Ekstraksi Gelatin dari Tulang Ikan Tenggiri Melalui Proses Hidrolisis Menggunakan Larutan Basa*. Universitas Muhammadiyah Prof. DR. Hamla. Jakarta.
- Raharja, K. 2004. *Manfaat Gelatin Tulang Pari*. Kedaulatan Rakyat. Yogyakarta.
- Ridhay, Ahmad; Musafira; Nurhaeni; Nurakhirawati; Khasanah, Nurul Bima. 2016. *Pengaruh Variasi Jenis Asam Terhadap Rendemen Gelatin dari Tulang Ikan Cakalang*. Universitas Tadulako. Palu.
- Saleh Eniza. 2004. *Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak*. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatra Utara.
- Saputra, Reza Hekta; Widiastuti, Indah; Agus Supriadi. 2015. *Karakteristik Fisik dan Kimia Gelatin Kulit Ikan Patin (*Pangasius pangasius*) dengan Kombinasi Berbagai Asam dan Suhu*. Universitas Sriwijaya. Indralaya.
- Sheedy. 2006. *Klasifikasi dan Morfologi Ikan Tenggiri* (Online), (<http://fredikurniawan.com/klasifikasi-dan-morfologi-ikan-tenggiri/>). (diakses 25 Maret 2017).
- SNI. 063735.1995. *Mutu dan Cara Uji Gelatin*. Dewan Standarisasi Mutu Pangan. Jakarta.
- Sompie, Meity; Mirah, Arie D.; Linda, CH.; M. Karisoh. 2015. *Pengaruh Perbedaan Suhu Ekstraksi Terhadap Karakteristik Gelatin Kulit Kaki Ayam*. Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Sudarmadji. 1995. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta.
- Tazwir; Ayudiarti, Diah Lestari; dan Peranginangi, Rosmawaty. 2007. *Optimasi Pembuatan Gelatin dari Tulang Ikan Kaci-kaci (*Plectorhynchus chaetodonoides Lac.*) Menggunakan Berbagai Konsentrasi Asam dan Waktu Ekstraksi*. Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan. 2(1): 35-43.
- Trilaksani, Wini; Nurilmala, Mala; Setiawati, Ima Hani. 2012. *Ekstraksi Kulit Ikan Kakap Merah (*Lutjanus sp.*) dengan proses Perlakuan Asam*. Insitut Pertanian Bogor. Bogor.

- Tsuroyya, Masayu. 2015. *Pengaruh Suhu dan Penambahan Komposisi α -Kasein pada Gel gelatin Tulang Ikan Gabus (*Channa striata*)*. Laporan Akhir. Politeknik Negeri sriwijaya. (Tidak Dipublikasikan).
- Viro. 1992. *Gelatin di Dalam Hiu* YH, editor. Encyclopedia of Food Science and Technology of Gelatin. London : Academic Press.
- Wardani dan Agnetasius. 2009. *Fungsi Gelatin* (Online), (<http://dokumen.tips/documents/gelatin-tulang-ikan.html>). (diakses 10 April 2017).
- Wijayanti, Lia. 2016. *Pemanfaatan Limbah Ikan Tenggiri Sebagai Lem Ikan (fish glue)*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Winarno. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT Gramedia Utama.
- Wong, D.S.W. 1989. *Mechanism and Theory in Food Chemisty*. New York: Academia Press.
- Wiyono, VS. 2001. *Gelatin Halal Gelatin Haram*. Jurnal Halal LPPOM-MUI 36:26-27.
- Zulfahmi, A. Nova; Swastawati, Fronthea; dan Romadhon. 2013. *Pemanfaatan Daging Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commersonii*) dengan Konsentrasi yang Berbeda pada Pembuatan Krupuk Ikan*. Universitas Diponegoro. Semarang.