

DAFTAR PUSTAKA

- Abustam, E dan M. I. Said. 2004. “Produksi Gelatin dari Kulit Kaki Ayam” dalam *Seminar Nasional Industri Peternakan Modern*.
- Anonim. (01 Januari 2018). *Kandungan Gelatin dalam Makanan*. Diperoleh dari <http://mai-we.blogspot.com/2017/01/kandungan-gelatin-dalam-makanan.html>
- Burhan, Tensi, Haerati dan M. I. Said. 2017. “Rendemen dan Kualitas Gelatin Kulit Sapi Bali pada Proses Perendaman Berbeda” dalam *Seminar Nasional Peternakan*.
- Damanik, A. 2015. “Gelatin Halal, Gelatin Haram” dalam *Jurnal Halal LPPOM MUI*.
- Setyaningsih, Dwi Wahyu. 2017. “Nilai Ekonomis Kulit Sapi Sebagai Bahan Baku Pembuatan Alas Kaki” dalam *Media Soerjo*. 20(1): 76.
- Gadi, Dewi Styowati, Wini Trilaksani, Tati Nurhayati. 2017. “Histologi, Ekstraksi dan Karakterisasi Kolagen Gelembung Renang Ikan Cinang *Muarenesox Talabon*” dalam *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis*. 9(2):667.
- Hijrawati. 2006. Sifat Fisik dan Kimia Gelatin Tulang Sapi dengan Pemanfaatan Asam Klorida pada Konsentrasi dan Lama Perendaman yang Berbeda [Tesis]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Junianto, K., Haetami, Maulina. 2006. “Produksi Gelatin dari Tulang Ikan dan Oemanfaatannya Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Cangkang Kapsul” dalam *Laporan Penelitian Hibah Bersaing IV Tahun I*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Padjadjaran, Bandung.
- Katili, Abubakar Sadik. 2009. “Struktur dan Fungsi Protein Kolagen” dalam *Jurnal Pelangi Ilmu*. 2(5): 21-23.
- Kuan, Y. H., A. M. Nafchi, N. Huda, F. Ariffin, dan A. A. Karim. 2016. “Effect of Sugars on The Gelation Kinetics and Texture of Duck Feet Gelatin” dalam *Food Hydrocoll*. 58: 267-275.
- Lehninger, Albert L. 1993. *Dasar-Dasar Biokimia* (Terjemahan). Erlangga, Jakarta.
- Mohebi, E., dan Y. Shahbazi. 2017. “ Application of Chitosan and Gelatin Based Active Packaging Films for Peeled Shrimp Preservation : A Novel

- Functional Wrapping Design” dalam *LWT-Food Science and Thecnology*. 76: 108-116.
- Page, David S. 1989. *Prinsip-Prinsip Biokimia* (Terjemahan). Erlangga, jakarta.
- Perwitasari, Dyah Suci. 2008. “Hidrolisis Tulang Sapi Mengguanakan HCl untuk Pembuatan Gelatin” dalam *Makalah Seminar Nasional Soebardjo Brotohardjono: Pengolahan Sumber Daya Alam dan Eergi Terbarukan*.
- Rapika, Zulfikar dan Zumarni. 2016. “Kualitas Fisik Gelarin Hasil Ekstraksi Kulit Sapi Dengan Lama Perendaman dan Konsentrasi Asam Klorida (HCl) yang Berbeda” dalam *Jurnal Peternakan*. 13(1): 26-32.
- Republika. (08 Februari 2018). *Balitbang Kembangkan Teknologi Gelatin Halal*. Diperoleh dari
<http://www.google.com/amp/s/m.republika.co.id/amp/p3sghh284>
- Said, M. I. 2013. *By Product Ternak Teknologi dan Aplikasinya*. IPB Press. Bogor.
- Sasmataloka, K. S., Miskiyah dan Juniawati. 2017. “Kajian Potensi Kulit Sapi Kering Sebagai Bahan Dasar Produksi Gelatin Halal” dalam *Buletin Peternakan*. 41(3): 328-337.
- Youlanda, Hana. 2016. Ekstraksi dan Evaluasi Gelatin dari Kulit Sapi yang Telah Mengalami Proses Buang Bulu Menggunakan Hidrolisis Asam [Skripsi]. Jakarta (ID): UIN Syarif Hidayatullah.