

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, A.T., dan Sompie. 2015. Kajian Gelatin Kulit Ikan Tuna (*Thunnus albacares*) yang Diproses Menggunakan Asam Asetat. *Pros Sem NAs MAsy Biodiv Indon*, 1 (5): 1186-1189.
- Amirudin M., 2007. *Pembuatan dan Analisis Karakteristik Gelatin dari Kulit Ikan Tuna (Thunnus albacares)*. Fakultas Teknologi Pertanian: Institut Pertanian Bogor. (Skripsi)
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of the association of analytical chemist*. Washington, D.C.
- Astawan, M., Hariyadi, dan P., Mulyani, A. 2002. Analisis Sifat Reologi Gelatin dari Kulit Ikan Cucut. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*.
- Belitz, H.D. dan Grosch, 1999. *Food Chemistry*. 2nd Ed, Springer, Berlin.
- Bennion, 1980, *The Science of Food*, John Willey and Sons, New York Chaplin, M., Gelatin. www.Isbuc.ac.uk/gelatin.html, diakses tanggal 28 Februari 2019.
- Boran G, Mulvaney SJ, dan Regenstein JM. (2010). Rheological properties of gelatin from silver carp skin compared to commercially available gelatins from different sources. *Journal of Food Science*, 75(8), E565-E571
- Chaplin, M. 2005. Gelatin. [www. Isbuc.ac.uk](http://www.Isbuc.ac.uk).
- Darwin, Ridhay, A., dan Hardi, J. 2018. Kajian Ekstraksi Gelatin dari Tulang Ikan Mujair (*Oreochromis mossambicus*). *KOVALEN*, 4(1): 1-15.
- De Man, dan John. M. 1989. *Kimia makanan. Penerjemah Kosasih Padmawinata* ITB. Bandung.
- Ditjen POM. 91986). *Formularium Kosmetika Indonesia*. Jakarta: Penerbit Departemen Kesehatan RI. Hal. 22, 86.
- Du, L., Khiari Z., Pietrasik, Z., dan Betti, M (2013). Physicochemical and functional properties of gelatin extrscted from tukey and chicken heads. *Argicultural, Food and Nutritional science*, [http:// org.10,33b2/pd.2013-0316](http://org.10,33b2/pd.2013-0316).
- Eptriansyah, C. 2000. Kajian Proses Pembuatan Gelatin dari Hasil Ikutan Tulang Ayam dalam Kondisi Asam. *Skripsi*. Departemen Ilmu Produksi Ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, 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.
- GMIA (Gelatin Manufacturers Institute of America). (2012). *Gelatin Handbook*. Hill street, Woburn, Massachusetts, 01801.
- Gudmundsson M. 2002. Rheological properties of fish gelatin. *Journal of Food Science* 67(6): 2172-2176.
- Hafidz, 2011. Pembuatan gelatin halal dari tulang ikan bandeng (*Chanoschanos Forskal*) (sebagai alternatif pembuatan gelatin halal), Laporan Penelitian, LEMLIT UIN Malang.
- Haris, M., A. 2008. Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) sebagai Gelatin dan Pengaruh Lama Penyimpanan pada Suhu Ruang. [Skripsi]. IPB, Bogor.
- Hidaka, S. dan S.Y. Liu. 2003. Effects of gelatins on calcium phosphate precipitation: a possible application for distinguishing bovine bone gelatin from porcine skin gelatin. *Journal of Food Composition and Analysis*. 16: 477---483.
- Hinterwaldner R. 1977. Raw material. In Ward AG, Courts A, editor. *The Science and Technology of Gelatin*. New York (US): Academic Press Horngren. 2013. *Sistem Pengendalian Manajemen*. Jakarta
- Jaswir I., 2007. Memahami gelatin. <http://www.BeritaIptek.com>, Diakses tanggal 5 April 2019
- Judoamidjojo RM. 1974. *Dasar Teknologi dan Kimia Kulit*. Bogor: Fakultas Teknologi Hasil Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Kaewdang O, Benjakul S, Prodpran T, Kaewmanee, dan T, Kishimura H. 2015. Characteristics of gelatin from swim bladder of yellowfin tuna (*Thunnus albacores*) as influenced by extracting temperatures. *Italia Journal Food Science*. 27: 366 – 374.
- Kirana sanggrami Sasmitaloka, Miskiyah dan Juniawati (2017). Kajian Potensi Kulit Sapi Kering Sebagai Bahan Dasar Produksi Gelatin Halal. *Buletin Peternakan* Vol 41. Balai Besar Litbbang Pascapanen Pertanian, Bogor.
- Kirk, R.E. and Othmer, V.R., 1993, *Encyclopedia of Chemical Technology*, vol.5 Carbon & Graphite Fibers to C1-Chlorocarbons, 4th ed., John Wiley & Sons Inc., New York.

- Koodziejska I, Skierka E, Sadowska M, Kołodziejski W, dan Niecikowska C. 2008. Effect of extracting time and temperature on yield of gelatine from different fish offal. *Food Chemistry*. 107: 700–706.
- Kurniadi, H., 2009, Kualitas Gelatin Tipe A Dengan Bahan Baku Tulang Paha Ayam Broiler Pada Lama Ekstraksi Yang Berbeda, *Skripsi*, Fakultas Peternakan, IPB, Bogor.
- Martianingsih, niniet, atmaja, dan lukman. (2010). Analisis sifat kimia, fisik, dan Termal gelatin dari ekstarksi kulit ikan pari (*Himantura Gerrardi*) mellauui variasi jenis larutan asam. *Prosiding skripsi*.institut teknologi Surabaya.
- Martono dan Harjito. 2010. *Akuntansi Biaya dan Pengendalian Biaya*.
- Miwanda, S., dan Simpen. 2008. Optimalisasi Potensi Ceker Ayam (Shank) Hasil Limbah RPA Melalui Metode Ekstraksi Termodifikasi Untuk Menghasilkan Gelatin. Universitas Udayana, Denpasar.
- Munda, M. (2013). Pengaruh konsentrasi asam asetat dan lama demineralisasi terhadap kuantitas dan kualitas gelatin tulang ayam. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9): 1689-1699
- Mulyadi. 2001. *Akuntansi Manajemen Konsep, Manfaat dan Rekayasa*. Jakarta: Salemba Empat
- Munawir S.2004. *Analisa Laporan Keuangan*. Yogyakarta: Liberty.
- Muyonga, J. H., Cole, C. G. B., dan Duodu K. G., 2004, *Extraction and physicochemical characterisation of Nile perch (*Lates niloticus*) skin and bone gelatin*, *Food Hydrocolloids*, 18 (4): 581–592.
- Nurhalimah, E. 2010. Perbandingan ekstraksi gelatin kulit sapi split dengan proses asam dan basa. *Skripsi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan, Institut Pertanian Bogor, Bogor*.
- Nurilmala, M., M. Wahyunil dan H. Wiratmaja.2006. Perbaikan nilai tambah limbah tulang ikan tuna (*thunnus* sp) menjadi gelatin serta analisis fisika-kimia. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan Vol IX Nomor 2 Tahun 2006*.
- Pelu, H., Herawati, S., dan Chasanah, E. (1998). Ekstraksi gelatin dari kulit ikan tuna melalui proses asam. *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia*. 4(2): 6-74.
- Perwitasari, D.S., 2008, *Hidrolisis Tulang Sapi Menggunakan HCl untuk Pembuatan Gelatin*, *Makalah Seminar Nasional, ISSN 1978-0427, C10, 1-9*.

- Poppe, J. 1999. Gelatin Di dalam A. Imeson, Thickening and Gelling Agent For Food. Second Edition, Aspen Publisher, Inc. Geithersburg, Marxland
- Prawirosentono. 2010 *Manajemen Operasi*. Edisi Ke 5.
- Prayitno. 2007. Ekstraksi kolagen cakar ayam dengan berbagai jenis larutan asam dan lama perendamannya. *Animal Production*, hal. 99-104.
- Riyanto, Bambang. 2001. *Dasar-dasar Pembelian Perusahaan*. Yogyakarta:BPFE
- Rusli, A. 2004. Kajian Proses ekstraksi gelatin dari kulit ikan patin segar. Thesis. Bogor. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.
- Saepuddin, 2003. Kekuatan gel gelatin tipe B dalam formulasi granul terhadap kemampuan mukoadhesif. *Makara, Jurnal Kesehatan*, Vol. 18, hal. 1-6.
- Sarbon NM, Badii F, dan Howell NK. 2013. Preparation and characterization of chicken skin gelatin as an alternative to mammalia gelatin. *Food Hydrocolloids*.30: 143 – 151.
- Schrieber, R dan H. Gareis. 2007. *Gelatine Handbook*, Wiley-VCH GmbH & Co, Weinheim.
- Sahilah, A, M., Fadly, M, L., Norrakiah, Aminah, A, S., Aida, A, W., Ma'aruf, W, M, A, G., dan Khan, M, A. 2012. Halal Market Surveillance of Soft and Hard Gel Capsules in Pharmaceutical Products using PCR And Southern- Hybridization on The Biochip Analysis. *International Food Research Journal* 19(1): 371-375.
- Sarkar. 1995. *Theory and Practice of Leather Manufacture*. Published by The Author. 4, Second Avenue, Mahatma Gandhi Road, Madras 600041 India.
- Septriasyah, C. 2000. Kajian Proses Pembuatan Gelatin dari Tulang Ayam dalam Kondisi Asam. Skripsi. Bogor: Jurusan Ilmu Produksi Ternak, Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor
- Setiawati, 2009. Analisis sifat fisik, kimia dan fungsional gelatin yang diekstrak dari kulit dan tulang pari. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Songchotikunpan, P., J. Tattiyakul dan P. Suphapol. 2008. Extraction and elecrosinning of gelatin from fish skin. *International Journal of Biological Macromolecules* 42: 247–255

- Standar Nasional Indonesia (SNI) 06.3735. (1995). Mutu dan Cara Uji Gelatin. Dewan Standarisasi Nasional.
- Sudarmadji, S. 1995. *Prosedur Analisa Bahan Makanan pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Suhenry, Sri., Mulyani S, dan Haryono P. 2015. Proses pembuatan Gelatin dari Kulit Kepala Sapi dengan Hidrolisis Menggunakan katalis HCl. Fakultas Teknologi Industri: UPN Veteran Yogyakarta.
- Swatland, H.J., 1984. *Structure and development of meat animals*. Prentice-Hall Inc, Englewood Cliffs, New Jersey.
- Taufik, M. 2011. Kajian potensi kulit kaki ayam broiler sebagai bahan baku gelatin dan aplikasinya dalam *edible film* antibakteri. Desertasi. Program Studi ilmu Peternakan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Wahyuni M, dan Rosmawaty P. 2003. Perbaikan daya saing industri perikanan melalui pemanfaatan limbah non ekonomis ikan menjadi gelatin. Departemen Kelautan dan Perikanan, Jakarta.
- Wang, L., M.A.E. Auty, A. Rau, J.F. Kerry dan J.P. Kerry. 2008. Effect of pH and addition of corn oil on the properties of gelatin based biopolymer film. *J of Food Engineering*, 90 (1), 11-19.
- Ward, A. G. dan Courts. 1977. *The Science and Technology of Gelatin*. Academic Press. New York.
- Winto, L. A dan K. B. Winton. 1949. *The Structure and Composition of Foods*. John Wiley & Sons, Inc. New York.
- Yenti, R., Nofiandi, D dan Rosmaini (2015). Pengaruh Beberapa Jenis Larutan Asam pada Pembuatan Gelatin Dari Kulit Ikan Sepat Rawa (*Trichogaster Trichopterus*) kering Sebagai Gelatin Alternatif. *Scientia* Vol. 5 NO. 2, Agustus 2015 ISSN: 2087-5045
- Youlada, H. 2016. Ekstraksi dan evaluasi gelatin dari kulit sapi yang telah mengalami proses buang bulu menggunakan hidrolisis asam. Skripsi Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, UIN Syarif Hidayatullah, Jakarta.
- Zhou P, Mulvaney SJ, dan Regenstein JM. (2006). Properties of Alaska pollock skin gelatin: a comparison with tilapia and pork skin gelatins. *Journal of Food Science*, 71(6), 313-321.