

DAFTAR PUSTAKA

- Abustam, E dan M. I. Said. 2004. "Produksi Gelatin dari Kulit Kaki Ayam" dalam *Seminar Nasional Industri Peternakan Modern*.
- Agustin, A.T., dan M. Sompie. 2015. "Kajian Gelatin Kulit Ikan Tuna (*Thunnus albacares*) yang Diproses Menggunakan Asam Asetat" dalam *Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon*. 1(5): 1186-1189
- Amin, J. M. dan Elina M. 2018 *Pengendalian Mutu Produksi*. Politeknik Negeri Sriwijaya, Palembang.
- Amiruldin, Musfiq. 2007. Pembuatan dan Analisis Karakteristik Gelatin dari Tulang Ikan Tuna (*Thunnus albacares*) [Skripsi]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Basuki A.T. *Bahan Ajar Statistika*. Universitas Muhammadiyah Yogyakarta, Yogyakarta.
- Bitar. (04 Januari 2019). *Hidrolisis : Pengertian, Manfaat, Dan Macam-Macam Beserta Contohnya Lengkap*. Diperoleh dari <https://www.gurupendidikan.co.id/hidrolisis-pengertian-manfaat-dan-macam-macam-beserta-contohnya-lengkap/>
- Belitz, H. D., dan W. Grosch. 1999. *Food Chemistry*. Springer, Germany.
- 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*.
- Fitria, Dewi L. 2017. Pengaruh Lama Perendaman dalam NaOH Terhadap Produksi Gelatin Tulang Ayam Broiler (*Gallus domestica*) [Skripsi]. Malang (ID): Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Gadi, Dewi Styowati, Wini T., dan Tati N. 2017. "Histologi, Ekstraksi dan Karakterisasi Kolagen Gelembung Renang Ikan Cinang *Muarenesox Talabon*" dalam *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis*. 9(2):667.
- Gelatin Manufacturers Institute of America. 2012. *Gelatin Handbook*. Woburn, Massachusetts.
- Glicksman, M. 1969. *Gum Technology in Food Industry*. Academic Press, New York.
- Groggins, P. H. 1958. *Unit Processes in Organic Synthesis*, 5th ed., pp. 775-777, McGraw-Hill Book Company, New York.

- Haningtyas, Vicka. 2017. Pengaruh Suhu dan Waktu Tahap Ekstraksi pada Proses Pembuatan Gelaatin dari Tulang Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) [Skripsi]. Surakarta (ID): Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Hasan. 2007. Studi Ekstraksi pada Proses Pembuatan Gelatin Tipe B dari Kulit Sapi [Skripsi]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Hidayat, Gugun, Eko N. D., dan Laras R. 2016. “Karakteristik Gelatin Tulang Ikan Nila Dengan Hidrolisis Menggunakan Asam Fosfat dan Enzim Papain” dalam *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 19(1): 69-78.
- 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.
- Ihhamzen. (14 April 2013). *Uji Lanjut BNT (LDS)*. Diperoleh dari : <https://freelearningji.wordpress.com/2013/04/14/uji-lanjut-bnt-lds/>
- Johns, P., dan Curts. 1977. “Relation Between Collagen and Gelatin” dalam *Science and Technology of Gelatin*. Academic Press, New York.
- Junianto, K., Haetami, dan 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.
- Kalangi, Sonny J. R. 2013. “Histofisiologi Kulit” dalam *Jurnal Biomedik (JBM)*. 5(3):S12.
- Katili, Abubakar Sadik. 2009. “Struktur dan Fungsi Protein Kolagen” dalam *Jurnal Pelangi Ilmu*. 2(5): 21-23.
- Kirk, R. E., dan Othmer D. F. 1966. *Encyclopedia of Chemical Technology*. The Interscience Encyclopedia Inc., New York.
- 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.
- Michtar, Z, Warman F., dan Zuchara H. 2013. *Chemical Engginering on Science and Aplication*. Ayiah Kuala University Press, Banda Aceh.

- Mulyadi. 2001. *Akuntansi Manajemen: Konsep, Manfaat, dan Rekayasa*. Salemba Empat, Jakarta.
- Munawir, S. 2014. *Analisa Laporan Keuangan*. Liberty, Yogyakarta.
- Page, David S. 1989. *Prinsip-Prinsip Biokimia* (Terjemahan). Erlangga, Jakarta.
- Poedjiadi, A., dan Supriyadi. 2006. *Dasar-Dasar Biokimia*. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Poppe, J. 1992. *Thickening and Gelling Agent for Food*. Academic Press, New York.
- Prawirosentono, Suyadi. 2010. *Manajemen Sumber Daya Manusia, Kebijakan Kinerja Karyawan dan Kiat Membangun organisasi Kompetitif era Perdagangan Bebas Dunia*. BPFE, Yogyakarta.
- Qolbu, S. (01 Januari 2018). *Kandungan Gelatin dalam Makanan*. Diperoleh dari <http://mai-we.blogspot.com/2017/01/kandungan-gelatin-dalam-makanan.html>
- Rahayu, Fadjar dan Hidayati F. 2015. “Pengaruh Waktu Ekstraksi Terhadap Rendemen Gelatin dari Tulang Ikan Nila Merah” dalam *Seminar Nasional Sains dan Teknologi*.
- Rapika, Zulfikar dan Zumarni. 2016. “Kualitas Fisik Gelatin Hasil Ekstraksi Kulit Sapi Dengan Lama Perendaman dan Konsentrasi Asam Klorida (HCl) yang Berbeda” dalam *Jurnal Peternakan*. 13(1): 26-32.
- Peranginangin, R., Nurul H., Widodo F., dan Arham R. 2004. “Ékstraksi Gelatin dari Kulit Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) secara Asam” dalam *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia*. 10(3): 75-84.
- Putra, Y. M. (08 Februari 2018). *Balitbang Kembangkan Teknologi Gelatin Halal*. Diperoleh dari <http://www.google.com/amp/s/m.republika.co.id/amp/p3sggh284>
- Respatyana, Nabella. 2018. Variasi Waktu Ekstraksi dan Jenis Asam pada Proses Produksi Gelatin Tulang Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) [Skripsi]. Bandung (ID): Universitas Pasundan.
- Riyanto, Bambang. 2011. *Dasar-Dasar Pembelajaran Perusahaan*. BPFE, Yogyakarta
- Said, M. I. 2013. *By-Product Ternak Teknologi dan Aplikasinya*. IPB Press. Bogor.
- Sasmitaloka, K. S., Miskiyah dan Juniawati. 2017. “Kajian Potensi Kulit Sapi Kering Sebagai Bahan Dasar Produksi Gelatin Halal” dalam *Buletin Peternakan*. 41(3): 328-337.

- Schrieber, R., dan H. Gareis. 2007. *Gelatine Handbook: Theory and Industrial Practice*. WILEY-VCH Verlag GmbH & Co.KgaA. German
- Setyaningsih, Dwi Wahyu. 2017. "Nilai Ekonomis Kulit Sapi Sebagai Bahan Baku Pembuatan Alas Kaki" dalam *Media Soerjo*. 20(1): 76.
- Simpem, I.N., Ni Made Puspitawati, dan Anak Agung. 2016. "Karakteristik Mutu Gelatin dari Kulit Ayam Broiler Melalui Proses Perendaman Kombinasi Asam-Basa" dalam *Jurnal Kimia*. 10(2): 204-211.
- Siregar, H., Sentosa G, dan Lasma N. 2015. "Pengaruh Jenis Pelarut dan Suhu Ekstraksi Kaki Ayam Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Gelatin yang Dihasilkan" dalam *Ilmu dan Teknologi Pangan*. 3(2): 171-177.
- Standar Nasional Indonesia (SNI) 06.3735. 1995. *Mutu dan Cara Uji Gelatin*. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Sudarmadji, S., Hartono B, dan Suhardi. 1995. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Ulfah, M. 2011. "Pengaruh Konsentrasi Larutan Asam Asetat dan Lama Waktu Perendaman Terhadap Sifat-Sifat Gelatin Ceker Ayam" dalam *Agritech*. 31(2): 161-167.
- Wang, X., Qiang A., Xiaohong T., Jun F., Hao T., Weijian H., dan Shuling B. 2017. "Gelatin-Based Hydrogels for Organ 3D Bioprinting" dalam *Polymers*. 9(9): 401.
- Ward, A. G. dan A. Courts. 1977. *The Science and Thecnology of Gelatin*. Acedemin Press, New York.
- Wijaya, I Made. 1998. "The Effect of Protein Concentration and pH on The Bloom Strength of Gelatin" dalam *Majalah Ilmiah Teknologi Pertanian*. Bogor (ID): Insitute Pertanian Bogor.
- Winarno. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wulandari, Agus S., dan Budi P. 2013. Pengaruh *Deafatting* dan Suhu Ekstraksi Terhadap Karakteristik Fisik Gelatin Tulang Ikan Gabus (*Schanna strata*) [Skripsi]. Insraaya (ID): Universitas Negeri Sriwijaya.
- 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.
- Zulian, Yamit. 2013. *Manajemen Kualitas Produk dan Jasa*. Ekonisia, Yogyakarta.