

DAFTAR PUSTAKA

- Abustam, E dan M. I. Said. 2004. "Produksi Gelatin dari Kulit Kaki Ayam" dalam *Seminar Nasional Industri Peternakan Modern*.
- 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.
- Azara, R. 2017. Pembuatan dan Analisis Sifat Fisikokimia Gelatin dari Limbah Kulit Ikan Kerapu (*Ephinephelus* sp.). *JurnalJ.Rekapangan* Vol.11, No.1.
- 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/>
- Burhan, Tensi, Haerati dan M. I. Said. 2017. "Rendemen dan Kualitas Gelatin Kulit Sapi Bali pada Proses Perendaman Berbeda" dalam *Seminar Nasional Peternakan*.
- DirektoratJenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan. 2016. Populasi Peternakan di Indonesia.Kementerian Pertanian. http://aplikasi.pertanian.go.id/bdsp/hasil_kom.asp. Diakses pada 2 Mei 2017.
- 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): Uiversitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- 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.
- 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.

- Hasdar, M. and Y. D. Rahmawati. 2017. Kajian potensi kulit domba asal Brebes sebagai bahan dasar produksi gelatin halal. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 6: 1-6.
- Hidayat, Gugun, Eko N. D., 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.
- Ilhamzen. (14 April 2013). *Uji Lanjut BNT (LDS)*. Diperoleh dari : <https://freelearningji.wordpress.com/2013/04/14/uji-lanjut-bnt-lds/>
- 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.
- 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.
- 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.
- Krochta A., T. Astruc, N. Quintana, F. Meersman, and V. E. Sante-Lhoutellier. 2015. Gelatin structure and composition linked to hard capsule dissolution: A review. *J. Food Hydrocoll*. 43: 360-376.
- Lehninger, Albert L. 1993. *Dasar-Dasar Biokimia* (Terjemahan). Erlangga, Jakarta.
- Leuenberger, B. H. 1991. Investigation of viscosity and gelation properties of different mammalian and fish gelatins. *J. Food Hydrocoll*. 5: 353-361.
- Lestari, C. M. S., Y. Hudoyo, and S. Dartosukarno. 2010. Proporsi karkas dan komponen – komponen nonkarkas sapi Jawa di Rumah Potong Hewan swasta Kecamatan Ketanggungan Kabupaten Brebes. Prosiding Seminar

Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner, 3 – 4 Agustus 2010, Balai Penelitian Ternak, Bogor.

- 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., Zuchara H. 2013. *Chemical Engginering on Science and Aplication*. Ayiah Kuala University Press, Banda Aceh.
- Nurhalimah, E. 2010. Perbandingan ekstraksi gelatin kulit sapi split dengan proses asam dan basa. Skripsi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Page, David S. 1989. *Prinsip-Prinsip Biokimia* (Terjemahan). Erlangga, jakarta.
- Perwitasari, Dyah Suci. 2008. “Hidrolisis Tulang Sapi Menggunakan HCl untuk Pembuatan Gelatin” dalam *Makalah Seminar Nasional Soebardjo Brotohardjono: Pengolahan Sumber Daya Alam dan Eergi Terbarukan*.
- Rahayu, Fadjar dan Hidayati F. 2015. “Pegaruh Waktu Ekstraksi Terhadap Rendemen Gelatin dari Tulang Ikan Nila Merah” dalam *Seminar Nasional Sains dan Teknologi*.
- 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>
- Respatyana, Nabella. 2018. Variasi Waktu Ekstraksi dan Jenis Asam pada Proses Produksi Gelatin Tulang Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) [Skripsi]. Bandung (ID): Universitas Pasundan.
- 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.
- Setyaningsih, Dwi Wahyu. 2017. “Nilai Ekonomis Kulit Sapi Sebagai Bahan Baku Pembuatan Alas Kaki” dalam *Media Soerjo*. 20(1): 76.

- Ulfa, M. 2011. "Pengaruh Konsentrasi Larutan Asam Asetat dan Lama Waktu Perendaman Terhadap Sifat-Sifat Gelatin Ceker Ayam" dalam *Agritech*. 31(2): 161-167.
- 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.
- Winarnoo. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wulandari, Agus S., 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.