

## DAFTAR PUSTAKA

- Aberoumand, A., 2011. *Isolation of Collagen from Some Fishes Skins in Iran*. J. *Agri Tech*, 7 (3), 783-788.
- Amiruldin 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 Official Analytical Chemist*, Washington.
- Astawan, Made, Tita Aviana. 2003. Pengaruh Jenis Pelarut Perendam Serta Metode Pengeringan Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Fungsional Gelatin Ikan Cucut. *Jurnal teknologi dan Industri Pangan* Vol. Xiv: Bandung.
- Aquilina, A., Mller, D., Farrugia, C., Sinagra, E. 2004. *The Effect of Sodium Chloride on Type-Based Differences in Gelatin Desolvation Behaviour*. *International Meeting on Pharmaceutics, Biopharma-ceutics and Pharmaceutical Technology*, Nuremberg, Jerman. <http://staff.um.edu.mt/cfar2/Publications/Abstract11.pdf> access on 5 September 2016
- Agustin, A.T. (2016). Gelatin Ikan: Sumber, Komposisi Kimia dan Potensi Pemanfaatannya. *Media Teknologi Hasil Perikanan*,1(2),44-46. <https://doi.org/10.35800/prasetyo/Mthp.1.2.2013.4167>
- British Standard 757. 1975. *Sampling and Testing of Gelatin*. Di dalam *The Science and Technology of Gelatin*. Ward AG dan Courts A, editors. New York: Academic Press.
- Darmanto, Y. S., Tri W. A., Fronthea, S., and Al Bulushi I. 2013. *The Effect of Fish Bone Collagens in Improving Food Quality*. *International Food Research Journal*. 21 (3): 891-896.
- Dewan Standarisasi Nasional, 1995. Sni 06-3735-1995. Mutu Dan Cara Uji Gelatin. Jakarta : Dewan Standarisasi Nasional
- De Witt, J.N.2001. *Lecture's Handbook on Whey and Whey Product*. *European Whey Products Association*. Brussels, Belgium.
- Dirjen POM. 1986. Formulation Kosmetika Indonesia. Kosmetika Indonesia. Jakarta : Penerbit Departemen Kesehatan RI. Hal. 22, 86.

- Eastoe, J.E. dan A.A. Leach. 1977. *Chemical Constitution of Gelatin*. In: Ward AG, Courts A, editors. *The Science and Technology of Gelatin*. Academic Press, New York.
- Fasya, A. G., Amalia, S., Imamudin, M., Putri Nugraha, R., Ni'mah, N., & Yuliani, D. (2018). Optimasi Produksi Gelatin Halal dari Tulang Ayam Broiler (*Gallus Domesticus*) dengan Variasi Lama Perendaman dan Konsentrasi Asam Klorida (HCl). *Indonesia Journal of Halal*, 1(2), 102.
- Fatimah, D. 2008. Efektivitas Penggunaan Asam Sitrat dalam Pembuatan Gelatin Tulang Ikan Bandeng (*Chanos chanos forskal*) (kajian varisu konsentrasi dan lama perendaman). Skripsi, Malang: Universitas Islam Negeri Malang.
- Fatimah, D., & Jannah, A. (2012). Effektivitas Penggunaan Asam Sitrat dalam Pembuatan Gelatin Tulang Ikan Bandeng (*Chanos chanos*). *Alchemy*. <https://doi.org/10.18860/Al.v0i0.1663>
- Glicksman M. 1969. *Gum Technology in Food Industry*. New York : Academic Press.
- GMIA. 2001. *Gelatin Handbook*. *Gelatine Manufactures Institute of America*. [http://www.gelatingmia.com/images/GMIA\\_Gelatin\\_Manual\\_2001.pdf](http://www.gelatingmia.com/images/GMIA_Gelatin_Manual_2001.pdf) (Diakses pada 25 Mei 2020)
- GMIA. 2012. *Gelatin Handbook*. *Gelatine Manufactures Institute of America*. [http://www.gelatingmia.com/images/GMIA\\_Gelatin\\_Manual\\_2012.pdf](http://www.gelatingmia.com/images/GMIA_Gelatin_Manual_2012.pdf) (Diakses pada 26 Mei 2020)
- Hafiludin. 2015. Analisis Kandungan Gizi pada Ikan Bandeng yang Berasal Dari Habitat yang Berbeda. *Jurnal Kelautan*. 8(1): 37-43.
- Hema GS, Shyni K, Mthew S, Ananda R, Ninan G, Lakshmanan PT. 2013. *A Simple Method for Isolation of Fish Skin Collagen-Biochemical Characterization of Skin Collagen Extracted From Albacore Tuna (Thunnus Alalunga), Dog Shark (Scoliodon Sorrakowah), and Rohu (Labeo Rohita)*. *Annals of Biological Research* 4(1): 271-278
- Hermanianto, J., B. Satiwiharja, dan A. Apriyantono. 2000. *Teknologi dan Manajemen Pangan Halal*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Irvan, M. (2019). *The Effect of Gelatin Addition from Various Fish Skin to the Physical and Chemical Properties of Chikuwa*. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 3(1), 78. [https://doi.org/10.26877/Jiphp.21\(3\),443-450](https://doi.org/10.26877/Jiphp.21(3),443-450)
- Istiqlaal, S. (2018). Karakteristik Gelatin Tulang Ikan Tuna dengan Perendaman Cuka Lontar dari Nusa Tenggara Timur. *Jphpi*, 21(3), 443-450.

- 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.
- Larasati, T., Kusnadi, J., & Widyastuti, E. (2016). Pemanfaatan *Whey* dalam Pembuatan *Caspian Sea Yogurt* dengan Menggunakan Isolat *Lactobacillus Cremoris* dan *Acetobacter orientalis* (*Whey Utilization for Making of Caspian Sea Yogurt Using Isolate Lactobacillus cremoris and Acetobacter orientalis*). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 4(1), 201–210.
- Marzuki, A., Pakki, E., & Zulfikar, D.F. (2011). Ekstraksi dan Penggunaan Gelatin dari Limbah Tulang Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) sebagai Emulgator dalam Formulasi Sediaan Emulsi. *Majalah Farmasi dan Farmakologi*, 15(2), 63-68
- Masirah. (2018). Perbandingan Karakteristik Sifat Fisiokimia Gelatin Tulang Ikan Bandeng dan Gelatin Sapi Komersil. September, 285-292.
- Merah, K., & Sp, L. (2017). Demineralisasi pada Perolehan Gelatin dari Tulang Ikan. 2(1), 53-62.
- Mipa, F., Semarang, U. N., Mulya, N. S., Lemong, K., & Barat, P. (2017). Profil Protein Susu dan Produk Olahannya *Jurnal MIPA*. 39(2), 98–106.
- Miwada, I. N. S dan I. N. Simpen. 2007. Optimalisasi potensi ceker ayam (*Shank*) hasil limbah rpa melalui metode ekstraksi termodifikasi untuk menghasilkan gelatin. *Majalah Ilmiah Peternakan*. 10(1) 5-8.
- Miwada, I. N. S dan I. N. Simpen. 2018. Optimalisasi potensi ceker ayam (*Shank*) hasil limbah RPA melalui metode ekstraksi termodifikasi untuk menghasilkan gelatin. *Majalah Ilmiah Peternakan. Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia*. Vol.10(1):1-11
- Muliawan I, Zamroni A, Priyatna FN. 2016. Kajian keberlanjutan pengelolaan budidaya ikan bandeng di Gresik. *Jurnal Kebijakan Sosek KP*. 6(1): 25-35.
- Muyongga, J., H., Cole, C.G.B., Duodu, K.G. *Fourier Transform Infra Red (FTIR) Spectroscopy Study of Acid Soluble Collagens and Gelatin from Skin and Bones of Young and Adult Nile Perch. Food Chemistry*. 86:325-332.2004
- Nurdiani, R., Yufidasari, H.S., & Sherani, J.S. (2019). Karakteristik Edible Film dari Gelatin Kulit Ikan Kakap Merah (*Lutjanus Argentimaculatus*) dengan Penambahan Pektin. *Jphpi*, 22(1).
- Nurhidayah, Soekendarsi, E., & Erviani, A.E. (2019). Kandungan Kolagen Sisik Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) dan sisik ikan nila (*Oreochromis Niloticus*). *Bioma*, 4(1), 39-47.

- Nusantari E, Abdul A, Harmain RM. 2016. Ikan bandeng tanpa duri (*Chanos chanos*) sebagai peluang bisnis masyarakat Desa Mootinelo, Kabupaten Gorontalo Utara, Provinsi Gorontalo. *Agrokreatif*. 3(1): 78-87.
- Pertiwi, M., Atma, Y., Mustopa, A., & Maisarah, R. (2018). Karakteristik Fisik dan Kimia Gelatin dari Tulang Ikan Patin dengan Pre-Treatment Asam Sitrat. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 7(2), 83–91.
- Poppe, J. 1992. Gelatin. Di dalam A. Imeson (ed). *Thickening and Gelling Agent for Food*. Academic Press, New York.
- Prasetyo DY, Darmanto YS, Swastawati F. 2015. Efek perbedaan suhu dan lama pengasapan terhadap kualitas ikan bandeng (*Chanos chanos Forsk*) cabut duri asap. *Jurnal Aplikasi dan Teknologi Pangan*. 4(3): 94-98.
- Rahman, A., Taufik, E., Purwantiningasih, S., & Purwanto, B. P. (2014). Kajian Potensi *Whey Yogurt* sebagai Bahan Alami Pencegah Jerawat (*Study of Fermented Whey as Natural Treatment For Acne Prevention*). *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 02(1), 238–242.
- Ridhay, A., Musafira, M., Nurhaeni, N., Nurakhirawati, N., & Khasanah, N. B. (2016). Pengaruh Variasi Jenis Asam terhadap Rendemen Gelatin dari Tulang Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis*). *Kovalen*, 2(2), 44-53, <https://doi.org/10.22487/j24775398.2016.v2.i2.6725>
- Romadhon, R., Darmanto, Y.S., & Kurniasih, R.A. (2019). *The Difference Characteristics of Collagen from Tilapia (*Oreochromis Niloticus*) Bone, Skin and Scales*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(2), 403-410. <https://doi.org/10.178444/Jphpi.v22i2.28832>
- Rumus Asam Sitrat serta Pengertian dan Kegunaannya (N.D)
- Rusli, A. 2004. Kajian proses ekstraksi gelatin dari kulit patin segar. Thesis. Bogor. Sekolah Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor.
- Sanaei, A.V., Mahmoodani, F., See, S.F., Yusop, S.M. & Babji, A.S. *Optimalization of Gelatin Extraction and Physico- Chemical Properties of Catfish (*Claris Gariepinus*) Bone Gelatin*. *Food Science Program, School of Chemical Sciences and Food Technology: Universiti Kebangsaan Malaysia*
- Santoso, W. E. A., & Estiasih, T. (2014). Kopigmentasi Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas var. Ayamurasaki*) Dengan Kopigmen Na-Kaseinat dan Protein Whey Serta Stabilitasnya Terhadap Pemanasan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(4), 121–126.
- Santoso, C., Surti, T., & Sumardianto, S. (2015). Perbedaan Penggunaan Konsentrasi Larutan Asam Sitrat Dalam Pembuatan Gelatin Tulang Rawan Ikan Pari Mondol (*Himantura Gerrardi*). *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 4(2), 106–114.

- Saparinto, Cahyo. 2006. Membuat Aneka Olahan Bandeng. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Saputra, R.H. 2010. karakteristik fisik dan kimia gelatin kulit ikan patin (*pangasius pangasius*) dengan kombinasi berbagai asam dan suhu. Skripsi S1. Universitas Sriwijaya. (tidak dipublikasikan).
- Seminar, P., Pendidikan, P., Fkip, B., Muhammadiyah, U., Biologi P., Unggul, M.G., & Global, B.S. (2015). Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi 2015, yang diselenggarakan oleh Prodi Pendidikan Biologi Fkip Universitas Muhammadiyah Malang, Tema: " Peran Biologi dan Pendidikan Biologi dalam Menyiapkan Generasi Unggul dan Berdaya Saing Global", Malang, 21.301-308
- Soeba, I., & Manda, W. (N.D). Soeba. 1-5
- Soebjakto S. 2018. Laporan kinerja 2017 Direktorat Jenderal Perikanan Budidaya. [www.djpb.kkp.go.id](http://www.djpb.kkp.go.id), diakses tanggal 12 Juli 2020.
- Sudradjat, A.2008. Budidaya 23 Komoditas Laut Menguntungkan Penebar Swadaya, Jakarta.
- Sumbono, Aung. 2011. Efek Perlakuan Asam dan Basa Terhadap Rendemen dan Sifat Fisik Gelatin Ikan Kakap Merah (*Lutjanus campechanus*) dari Perairan Laut Papua. ITS: Surabaya.
- Suryani, N., Sulistiawati, F., & Fajriani, A" Kekuatan Gelatin Tipe B dalam Formulasi Granul terhadap Kemampuan Mukoadhesif". Jakarta: Fakultas Farmasi UIN Syarif Hidayatullah. 2009. 1-4
- Tabarestani HS, dkk. 2010. *Optimization of physico-chemical properties of gelatin extracted from fish skin of rainbow trout \*Onchorhynchus mykiss*). *Bioresource Technology* 101:6207-6214.
- Ulfah, M. 2011. Pengaruh Konsentrasi Larutan Asam Asetat Dan Lama Waktu Perendaman Terhadap Sifat-sifat Gelatin Ceker Ayam. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, INSTIPER, Yogyakarta.
- Ward Ag. Courts. A. 1977. *The Science and Technology of Gelatin*. di dalam: Ward Ag. Courts A, Editor. *The Science and Technology of Gelatin*. New York: Academic Press.
- Winarno, F.G.2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wiyono, V.S. 2001. Gelatin Halal Gelatin Haram. Jurnal Halal LPPOM-MUI
- Zhou P, Regenstein JM. 2006. Effects of alkaline and acid pretreatments on Alaska Pollock skin gelatin extraction. *Journal of Food Science*. 70(6): 392-396.