

DAFTAR PUSTAKA

- Adiputra YT, Chuang JL, Gwo JC. 2012. *Genetic diversity of Indonesia milkfish (Chanos chanos) using amplified fragment length polymorphism (AFLP) analysis. African Journal of Biotechnology.* 11(13): 3055-3060.
- Agustin, A. T. 2013. Gelatin Ikan: Sumber, Komposisi Kimia dan Potensi Pemanfaatannya. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 1(2), 44–46. <https://doi.org/10.35800/mthp.1.2.2013.4167>
- British Standard 757.* 1975. *Sampling and Testing Gelatins.* Academic Press. New York.
- Candra Asep. 2011. Khasiat Protein dan Lemak Suhu. <https://lifestyle.kompas.com/read/2011/04/22/15334787/khasiat.rotein.dan.lema.k.susu>. (diakses tanggal 04 Juli 2020).
- Chaplin, M., Gelatin. www.Isbuc.ac.uk/gelatin.html, diakses tanggal 5 maret 2020.
- Darmanto, Y. S., Agustini, T. W., & Swastawati, F. 2012. Protein Ikan Selama Proses Dehidrasu (*Effect of Various Fish Bone Collagens on the Quality of Myofibril Fish Protein During Dehydration Process*) Proses dehidrasi miofibril protein. *Teknologi Dan Industri Pangan*, XXIII(1), 1–5.
- De Witt, J.N. 2001. *Lecture's Handbook on Whey and Whey Product. European Whey Products Association.* Brussels, Belgium.
- Dhiemas, R., 2020. “Gelatin”, Produk Peternakan Yang (Juga) Masih Impor « Portal Agribisnis Indonesia. [online] [Agribiznetwork.com](http://agribiznetwork.com). Available at: <<https://agribiznetwork.com/gelatin-produk-peternakan-yang-juga-masih-impor/>> [Accessed 26 August 2020].
- Djali, M., Huda, S., & Andriani, L. 2018. Karakteristik Fisikokimia Yogurt Tanpa Lemak dengan Penambahan *Whey Protein Concentrate* dan *Gum Xanthan* *Physicochemical Characteristics of Non-Fat Yogurt with Whey Protein Concentrate and Xanthan Gum.* *Agritech*, 38(2), 178–186. <https://doi.org/http://doi.org/10.22146/agritech.22451>
- Eastoe, J.E. and A.A. Leach. 1977. *Chemical Constitution of Gelatin.* In: Ward AG. Courts A, editors. *The Science and Technology of Gelatin.* Academic Press, New York.
- Fajar, R., & Andoyo, R. 2019. Produksi *Whey Protein Concentrate* (WPC) Terdenaturasi Menggunakan Beberapa Metode Preparasi. *Seminar Nasional Dalam Rangka Dies Natalis UNS Ke 43 Tahun*, 3(1), 39–46.

- 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. <https://doi.org/10.14710/halal.v1i2.3665>
- Fatimah, D., & Jannah, A. 2012. Efektivitas Penggunaan Asam Sitrat Dalam Pembuatan Gelatin Tulang Ikan Bandeng (*Chanos-Chanos Forskal*). *Alchemy*. <https://doi.org/10.18860/al.v0i0.1663>
- Fitri, A., Anandito, R. B. K., & Siswanti. 2016. Penggunaan Daging dan Tulang Ikan Bandeng (*Chanos Chanos*) Pada Stik Ikan Sebagai Makanan Ringan Berkalsium dan Berprotein Tinggi *The Utilization of Meat And Bones of Milkfish (Chanos Chanos) as High Protein And Calcium on Snack*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(2), 65–77.
- Gelatin Food Science. 2007. Gelatin. <http://www.gelatin.co.za/gltnl.html>. (5 Maret 2020)
- Gelatin *Manufactures Institute of America* (GMIA). 2012. Gelatin Handbook. *Gelatin Manufactures Institute of America*. http://www.gelatin-gmia.com/images/GMIA_Gelatin_Manual_2012.pdf. Diakses 18 maret 2014.
- Glicksman M. 1969. *Gum Technology in Food Industry*. New York : Academic Press.
- Grobben, A.H.: P.J. Steele; R.A. Somerville; and D.M. Taylor. 2004. *Inactivation of The Bovine-Spongiform-Encephalopathy (BSE) Agent by The Acid and Alkali Processes Used The Manufacture of Bone Gelatin*. *Biotechnology and Applied Biochemistry*, 39:329 – 338.
- Halifudin. 2015. Analisis Kandungan Gizi pada Ikan Bandeng yang Berasal dari Habitat yang Berbeda. *Jurnal Kelautan*. 8(1): 37-43.
- Haris M A. 2008. Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) sebagai Gelatin dan Pengaruh Lama Penyimpanan pada Suhu Ruang. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hilya Fitri. 2015. Pengaruh Konsentrasi NaCl dan Waktu Pencampuran α -Cassein pada Gelatin dari Tulang Ikan Gabus.
- Ika Nanda., dkk. 2015. Pengaruh Waktu Perendaman dalam Asam Terhadap Rendemen Gelatin dar Tulang Ikan Nila Merah. Jakarta.
- Insana Nur. 2018. Pengaruh Penambahan Protein Susu Skim dan *Whey Protein Isolate* (WPI) Terhadap Viskositas Gelatin Tulang Ikan Bandeng (*Chanos Chanos Forsk*) Modifikasi. Makasar
- Johns. P. dan A. Courts. 1977. *Relation Between Collagen and gelatin*. dalam: Ward.

- A.G. dan A. Courts (ed.). 1977. *The Science and Technology of Gelatin*. Academic Press. London.
- Jones NR. 1977. *Uses of gelatin in edible products*. Di dalam : Ward AG, Courts A, editor. *The Science and Technology of Gelatin*. New York : Academic Press. hlm 366-392.
- Marzuki, A., Pakki, E., & Zulfikar, D. F. 2011. Ekstraksi dan Penggunaan Gelatin dari Limbah Tulang Ikan Bandeng (*Chanos chanos Forskal*) sebagai Emulgator dalam Formulasi Sediaan Emulsi. *Majalah Farmasi Dan Farmakologi*, 15(2), 63-68. Retrieved from [http://repository.unhas.ac.id/bitstream/handle/123456789/3140/6 Majalah FF-152 01 Asnah.pdf?sequence=1](http://repository.unhas.ac.id/bitstream/handle/123456789/3140/6_Majalah_FF-152_01_Asnah.pdf?sequence=1)
- 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. doi: 10.17728/jatp.2470
- Prihatiningsih Diah, 2014. Analisis Sifat Fisiokimia Gelatin yang Diekstrak dari Kulit Ayam dengan Variasi Konsentrasi Asam Laktat dan Lama Ekstraksi. Denpasar.
- 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.
- Muliawan I, Zamroni A, Priyatna FN. 2016. Kajian Keberlanjutan Pengelolaan Budidaya Ikan Bandeng di Gresik, *Jurnal Kebijakan Sosek KP*. 6(1): 25-35.
- Negara, J., Sio, A., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A., Wihansah, R., & Yusuf, M. (2016). Aspek mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286-290. doi: 10.29244/jipthp.4.2.286-290.
- Norland Product. 2003. *Fish Gelatin*. <https://www.norlandprod.com/GelatinAP.asp>. Diakses 18 maret 2014.
- 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
- Parker AL. 1982. *Principles of Biochemistry*. Worth Publishers, Inc., Sparks, Maryland.
- Poppe J. 1992. Gelatin. Di dalam : Imeson, editor. *Thickening and Gelling Agents for Food*. New York : Academic Press.

- 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 Teknolohi Pangan*. 4(3): 94-98.
- Saparinto, Cahyo. 2006. *Membuat Aneka Olahan Bandeng*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Setyo, Sudarminto. 2016. Tulang dan Kolagen Ikan Bandeng. <http://darsatop.lecture.ub.ac.id>. Diakses tanggal 5 maret 2020.
- Smith, C.R. 1919. *Osmosis and Swelling of Gelatin*. *Journal of American Society* 43. 1350 (21). Di dalam Y. H. Hui. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology* Vol 2. John Wiley and sons, Inc., Canada.
- SNI. 063735. 1995. *Mutu dan Cara Uji Gelatin*. Dewan Standarisasi Mutu Pangan. Jakarta.
- Sudrajat, A. 2008. *Budidaya 23 Komoditas Laut Menguntungkan*. Penebar Swadaya, Jakarta
- Soeba, I., & Manda, W. (n.d.). Soeba. 1–5.
- Utama, H. 1997. Gelatin Bikin Heboh. *Jurnal Halal LPPOM-MUI* No. 18: 10–12
- 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.
- Wiyono, V. S. 2001, Gelatin Halal Gelatin Haram, *Jurnal Halal LPPOM-MUI*, 36, 1-8
- Wong, D. W. S., 2989, *Mechanism and Theory in Food Chemistry*, 77, Van Nostrand Reinhold Company Inc, New York.
- Zuldah, Ispi. 2017. gelasi protein. Retrieved 27 August 2020, from https://www.academia.edu/9064675/gelasi_protein.