

DAFTAR PUSTAKA

- Andy, Rahmayanti R. 2014. Pengaruh Suhu dan Ekstraksi Gelatin dari Kulit Ikan Gabus.
- Aquilina, A. 2009. The Effect of Sodium Chloride on Type-Based Differences in Gelatin Desolvation Behavior. University of Malta: Malta.
- Astawan M dan T. Aviana. 2003. Pengaruh Jenis Larutan Perendaman serta Metode Pengeringan Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Fungsional Gelatin dari Kulit Cucut. Jurnal. Teknol. dan Industri Pangan. XIV (1):7-13.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. Standarisasi Nasional Indonesia (SNI). sni 06-3735-1995. Mutu dan Cara Uji Gelatin. Dewan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Badii F, dan Howell NK. (2006). Fish gelatin: structure, gelling properties and interaction with egg albumen proteins. *Food Hydrocolloids*, 20, 630-640
- Barrow, C. dan Shahidi, F. "Marine Nutraceuticals and Functional Foods". CRC Press, Boca Raton.
- Christianto. 2001. Kajian Proses Produksi Gelatin Tipe B Berbahan Baku Kulit Sapi. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Damanik, A. 2005. Gelatin Halal. Gelatin Haram. Jurnal Halal LP POM MUI. Jakarta.
- Darwin, Ridhay, dan Hardi. 2018. Kajian Ekstraksi Gelatin dari Tulang Ikan Mujair. Jurnal Riset Kimia 4(1).
- Duan, R., Zhang J., Du X., Yao X., Konno K. 2009. Properties of collagen from skin, scale, and bone of carp (*Cyprinus carpio*). *Food Chem* 112, 702-6
- Fahrul. (2005). Kajian Ekstraksi Gelatin dari Kulit Ikan Tuna (*Thunnus alalunga*) dan Karakteristiknya sebagai Bahan Baku Industri Farmasi. *Thesis*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Febri, Pipih, dan Utju. 2017. Ekstraksi dan Karakterisasi Kulit Ikan Tenggiri. Bangka Belitung.
- Froese R, Pauly D. 2016. FishBase. World Wide Web electronic publication. www.fishbase.org version (9/2020).

- Gelatin Manufactures Institute of America (GMIA). 2012. Gelatin Handbook. Gelatin Manufactures Institute of America.
- Gomez-Guillen MC, Perez-Mateos M, Gomez-Estaca J, Lopez-Caballero E, Gimenez B, dan Montero P. (2009). Fish gelatin: a renewable material for developing active biodegradable films. *Trends in Food Science & Technology*, 20(1), 3-16
- Hasan. 2007. Studi Ekstraksi Pada Proses Pembuatan Gelatin Tipe B dari Kulit Sapi. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hart, H. 2003. Kimia Organik: Suatu Kuliah Singkat. Jakarta: Erlangga.
- Hema GS, Shyni K, Mathew S, Anandan R, Ninan G. 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*. 4910: 271-278.
- Hermanianto, J., Satiwiharja, B. dan Apriyantono, A. 2000. *Teknologi dan Manajemen Pangan Halal*. Bogor: Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.
- Hinterwaldner R. 1977. Technology of gelatin manufacture. The Science and Technology of Gelatin. Ward AG, Courts A, editors Academic Press: London, UK:P. 315-364.
- Jajang Gumilar, Rahma, dan Satria. 2018. Produksi dan Karakteristik Gelatin Halal Berbahan Dasar Usus Ayam. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. Padjajaran.
- Juniarto, Juwono, dan Zulfa. 2006. Produksi Gelatin dan Tulang Ikan dan Pemanfaatannya sebagai Bahan Dasar Pembuatan Cangkang Kapsul. Universitas Padjajaran : Bandung.
- Juniawati, Miskiyah, dan Kirana. 2017. Kajian Potensi Kulit Sapi Kering Sebagai Bahan Dasar Produksi Gelatin Halal. Balai Besar Litbang Pasca Panen Pertanian : Bogor.
- Karim, A. A, dan Bhat, R. 2009. Review Fish Gelatin. Properties challenges and prospectes as an alternative to mammalian gelatins. *Trends In Food Science And Technology*, 19: 644-656.
- Kirk dan Othmer. 1996. *Enchyclopedia of Chemical Technology*. New York.

- Kuan, Y. H., A.M. Nafchi, N. Huda, F. Ariffin, dan A. A. Karim. 2016. Effects of sugars on the gelation kinetics and texture of duck feet gelatin. *J. Food Hydrocoll.* 58: 267-275.
- Muhriani. 2007. Ekstraksi, Pemisahan Senyawa, Identifikasi Senyawa Aktif. Program Studi Farmasi Fakultas Ilmu Kesehatan UIN Alauddin Makassar: Makassar.
- Muyonga JH, Cole CGB, dan Duodu KG. (2004). Fourier transform infrared (FTIR) spectroscopic study of acid soluble collagen and gelatin from skins and bones of young and adult Nile perch (*Lates niloticus*). *Food Chemistry*, 86, 325-332.
- Ngili, Y. 2013. *Protein dan Enzim*. Rekayasa Sains. Bandung.
- Noorman. 2016. Perbandingan Produksi Kolagen dari Sisik dan Tulang Ikan Gurami (*Osphronemus gouuamy*) Secara Kimia dan Enzimatis. 1-17
- Nurilmala. 2006. Perbaikan Nilai Tambah Tulang Ikan Tuna (*Thunnus sp*) menjadi gelatin serta analisis fisika-kimia. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*. 9(2): 22-33.
- Ockerman HW dan Hansen CL. 2000. *Animal By-Product Processing and Utilization*. CRC Press. USA.
- Perwitasari, Dyah Suci. 2008. Hidrolisis Tulang Sapi Menggunakan HCl untuk Pembuatan Gelatin. *Jurnal Teknik Kimia*. 1-9
- Purnajati, Rahma. 2018. Sumatera Selatan Dorong Produksi Ikan Gabus. <http://www.kompas.id>. Diakses pada 18 agustus 2020.
- Pranoto. 2011. Karakterisasi dari gelatin ikan. *Jurnal Penelitian Makanan* 18(4).
- Rahayu, Sri. 2018. Pengaruh Asam Basa Metode Ekstraksi dan Metode Pengeringan Terhadap Viskositas Gelatin dari Tulang Ikan Bandeng. *Jurnal Kedokteran dan Ilmu Kesehatan*. 32-35
- Rharja. 2004. Karakteristik Fisika dan Kimia Kulit Ikan Kakap. *Jurnal Universitas Padang* 5(12): 109-118.
- Santoso. Surti. dan Sumardianto. 2015. Perbedaan Penggunaan Konsentrasi Larutan Asam Sitrat Dalam Pembuatan Gelatin Tulang Rawan Ikan Pari Mondol (*Himantura Gerardi*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* 4(2): 106-114.
- Schrieber, R. and H. Garies. 2007. *Gelatin Handbook Theory and Industrial Practice*. WILEY-VCH Verlag GmbH and Co KGaA.

- Soekarto S. 1990. *Dasar-dasar Mutu dan Standarisasi Mutu Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Soeparno. (1992). *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2018. *Mutu dan Cara Uji Gelatin Ikan No. 8622:2018*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Sudarmaji. 1995. *Prosedur Analisa Bahan Makanan Pertanian*, Liberty, Yogyakarta.
- Suprayitno, E., A. Chamidah dan Carvallo. 2008. *Studi Profil Asam Amino, Albumin dan Seng Pada Ikan Gabus (*Ophicocephalus striatus*) dan Ikan Tomang (*Ophiocephalus mikropeltes*)*. Disertasi. Fakultas Perikanan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Surono, Dlazuli, N., Budiyanto, D. Widarto, Ratnawati, Aji, US., Suyuni, AM. dan Sugiran 1994. *Penerapan Paket Teknologi Pengolahan Gelatin dari Ikan Cucut*. Laporan BBPMHP, Jakarta.
- Susilo, Ivone. 2013. *Pengaruh Proporsi Sukrosa Terhadap Sifat Fisiokimia dan Organoleptik Permen Jelly Anggur Bali (*Alponso lavalle*)*. Vol 12(1):39-46
- Tabarestani. 2010. *Optimization of phsysico-chemical properties of gelatin extracted from fish skin of rainbow trout (*Onchorhynchus mykiss*)*. *Bioresource Technology* 101: 6207-6214.
- Triani, Febri. 2017. *Eksraksi Kolagen Tulang Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis L*) Menjadi Gelatin Dengan Asam Klorida*. Vol 5 No 3
- Ulfah, Maria. 2011. *Pengaruh Konsentrasi Larutan Asam Asetat dan Lama Waktu Perendaman Terhadap Sifat-sifat Gelatin Ceker Ayam*. Vol 31 No 3.
- Walstra, Wouters , dan Geurts. 2006. *Diary Science and Technology*. Second Edition. USA:CRC Press.
- Ward dan Court. 1977. *The Science and Technology of Gelatin*. Academic Press. New York.
- Winarno, F. G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. *Pangan : Gizi Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wini. 2012. *Ekstraksi Gelatin Kulit Ikan Kakap*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 15(3).

Wulandari. 2013. Pengaruh Defatting dan Suhu Ekstraksi Terhadap Karakteristik Fisik Gelatin Tulang Ikan Gabus (*Channa Striata*). Program Studi Hasil Perikanan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya. 2(1) : 38-45.

Yuni , Tatik, dan Marsaid. 2015. Karakterisasi Mutu Gelatin Tulang Ikan Tenggiri Dengan Perendaman Menggunakan Asam Sitrat dan Asam Sulfat. Balai Riset Standarisasi : Samarinda.