

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin A Triasih. 2013. Gelatin Ikan: Sumber, Komposisi Kimia, dan Potensi Pemanfaatannya: Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan. Vol 1. No. 2: 44-46.
- British Standard 757. 1975. *Sampling and Testing of Gelatin*. Di dalam *The Science and Technology of Gelatin*. Ward AG dan Courts A, editors. Academic Press. New York.
- Buckle K.A., R.A. Edwards., G.H Fleet and M. Wootton., 1987. *Food Science dalam Ilmu Pangan*. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Cahyadi Wisnu. 2012. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Edisi kedua. PT. Bumi Aksara. Jakarta.
- Christine M, Mulyana Ig. J, Maukar A. L. 2014. Perbaikan Tingkat Rasa dan Kekenyalan pada *Jelly* dengan Menggunakan Desain Eksperimen. Surabaya. *Seminar Nasional IENACO – ISSN 2337-4349*. Hal 127-132.
- Desrosier, N. W.1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Penerjemah M.Muljoharjo. UI Press. Jakarta.
- Eveline, Santoso J, Widjaja Ivan. 2011. *Study on Concentration and Ratio of Catfish Skin Gelatin and Kappa Carrageenan in Jelly Making*. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. Volume XIV Nomor 2: 98-105.
- Fatimah Dewi. 2008. Efektivitas Penggunaan Asam Sitrat dalam Pembuatan Gelatin Tulang Ikan Bandeng (*Chanos-chanos forskal*) (Kajian Variasi Konsentrasi dan Lama Perendaman). [Skripsi]. Universitas Negeri Malang. Malang. Hal 9-12.
- Gaman P.M dan K.B. Sherrington. 1994. Ilmu Pangan. Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi. Diterjemahkan oleh M.Sardjito, S. Nuriaki. A. Murdiati. Sardjono. Fakultas Teknologi Pertanian UGM. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Gliksman. 1980. *Food Hydrocolloid*. Voll. II CRC Pres.Bocca Rotan Florida. Florida.
- Guillen M. C. G., B. Gimenez., M. E. L.Caballero and M. P. Montero. 2011. *Functional and Bioactive Properties of Collagen and Gelatin from Alternative Sources*. *Food Hydrocolloids*. 25: 1813-1827.
- Haris M Azwar. 2008. Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Sebagai Gelatin dan Pengaruh Lama Penyimpanan Pada Suhu Ruang.[Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal 4-10
- Hasniarti. 2012. Studi Pembuatan Permen Buah Dengan (*Dillenia serrataThumb*). [Skripsi]. Universitas Hasanuddin. Makassar. Hal 8-12.
- Ingga Paramita. 2011. Proses Produksi *Jelly* UD. Kurnia Jaya Mandiri Semarang. Universitas Katolik Soegijpranata. Hal 14-15.

- Jones NR. 1977. *Uses Of Gelatin Edible Products* didalam Ward AG dan A. Courts (Eds). *The Science and Technology of Gelatin*. London.
- Junianto. 2004. Teknik Penanganan Ikan. PT. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Junianto K. Haetami dan I. Maulina. 2006. Produksi Gelatin Dari Tulang Ikan dan Pemanfaatannya Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Cangkang Kapsul. Hibah Penelitian Dirjen Dikti. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Padjajaran. Bandung. Hal 7-12.
- Lehninger A. L. 1997. Dasar-Dasar Biokimia. Jilid I. Diterjemahkan Oleh Thenawidjya. Erlangga. Jakarta.
- Lombu F. V, Agustin A. T, Pandey E. V. 2015. Pemberian Konsentrasi Asam Asetat pada Mutu Gelatin Kulit Ikan Tuna. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*. Vol. 3, No. 2: 25-28.
- Kurniawan Teddy. 2006. Aplikasi Gelatin Tulang Ikan Kakap Merah (*Lutjanus sp*) Pada Pembuatan Permen Jelly. [Skripsi]. IPB. Bogor. Hal 6-11.
- Minarni. 1996. Mempelajari Pembuatan Dan Penyimpanan Permen *Jelly* Gelatin dari Sari Buah Kweni. [Skripsi] Fateta. IPB. Bogor.
- Miwada, IN. Sumerta dan IN. Simpen. 2007. Optimalisasi Potensi Ceker Ayam (*shank*) Hasil Limbah RPH Melalui Metode Ekstraksi Termodifikasi untuk Menghasilkan Gelatin. Jurusan Produksi Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Udayana, Denpasar Jurusan Kimia, Fakultas MIPA, Universitas Udayana, Denpasar.
- Murdinah dan Sinuret Ellya. 2011. Perbaikan Sifat Fungsional Agar-Agar dengan Penambahan Berbagai Jenis Gum. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*. Vol 6. No. 1.
- Nagai T. and Suzuki, N. 2000. *Isolation of Collagen From Fish Waste Material Skin, Bone, and Fins*. *Food Chemistry*. (68): 277–281.
- Nurhayati, Tazwir, Murniyati. 2013. *Extraction and Characterization of Acid Soluble Collagen from Nile Tilapia (Oreochromis niloticus) Fish Skin*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan, KKP. Hal. 85-91.
- Poppe J., 1992, Gelatin di dalam *Thickening and Gelling Agent for Food*, ed: A. Imeson, *Academic Press*, New York.
- Puspitasari D. A. P., Bintor V. P., Setiani B. E. 2013. Sifat- Sifat Gel Gelatin Tulang Cakar Ayam. *Jurnal Pangan dan Gizi Vol. 04 No. 07*: 19-27.
- Rosniawati Teti., 2002. Aplikasi Gelatin Kulit Ikan Cucut dan Ikan Pari Tipe A pada Pembuatan *Jelly* Agar. [Skripsi]. IPB. Bogor. Hal 27-47.
- Sandria N, Desmelati, Sukmiwati M, 2014. Studi Ekstraksi Gelatin dari Mata Ikan Tuna (*Thunnus sp.*). Jom: Oktober. Universitas Riau. Riau. Hal. 1-11.
- Setyaningsih D,A. Apriyantono dan M. Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB press. Bogor.

- Sopacua Tirzania F. 2011. Pengaruh Penggunaan Gelatin dari Kulit dan Tulang Ikan Tuna (*Thunnus albacares*) Terhadap Karakteristik Jeli. [Skripsi] UPH. Karawaci.
- Statistik Perikanan Tangkap Pelabuhan Perikanan Samudera (PPS) Bungus. 2012. Produksi Ikan Menurut Jenis Ikan di Pelabuhan Perikanan Samudera Bungus. Padang. Hal 2-3.
- Suryaningrum TD dan Utomo BSD. 2002. Petunjuk Analisis Rumput Laut dan Hasil Olahannya. Pusat Riset Pengolahan Produk dan Sosial Ekonomi Perikanan dan Kelautan. Jakarta.
- Syafiqoh Fathmah. 2015. Analisis Gelatin Sapi dan Gelatin Babi Pada Produk Cangkang Kapsul Keras Obat dan Vitamin Menggunakan FTIR dan KCKT.[Skripsi]. UIN Syarif Hidayatullah Jakarta. Jakarta. Hal 10-14.
- Tazwir, Ayudiarti, D, Lestari., Peranginangin, Rosmawaty. 2007. Optimasi Pembuatan Gelatin dari Tulang Ikan Kaci-Kaci (*Plectorhynchus chaetodonoides* lac.) Menggunakan Berbagai Konsentrasi Asam dan Waktu Ekstraksi.Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan Vol. 2 No. 1: 35- 43.
- Wahyuni Rekna. 2010. Optimasi Pengolahan Kembang Gula Jelly Campuran Kulit dan Daging Buah Naga Super (*Hylocereus costaricensis*) dan Prakiraan Biaya Produksi. Universitas Brawijaya Malang. Malang. Hal 15-37.
- Ward AG. and Courts,A.1977. *The Science and Technology of Gelatin*. Academic Press, New York.
- Wicaksono Dhias. 2009. Asesmen Risiko Histamin Selama Proses Pengolahan pada Industri Tuna Loin. [Skripsi] IPB. Bogor. Hal 4-8.
- Winarno F. G., 1992. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- _____. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia. Jakarta.
- _____. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wiratmaja Heidi. 2006. Perbaikan Nilai Tambah Limbah Tulang Ikan Tuna (*Thunnus sp.*) Menjadi Gelatin Serta Analisis Sifat Fisika-Kimia. [Skripsi] IPB. Bogor. Hal 5-30.
- Wulandari, Supriadi A, Purwanto B.2013. Pengaruh *Defatting* dan Suhu Ekstraksi Terhadap Karakteristik Fisik Gelatin Tulang Ikan Gabus (*Channa striata*). *Fishtech*: <http://www.thi.fp.unsri.ac.id>. Volume II No. 01: 38-45.
- Yenrina R. Yuliana, Rasymida, D. 2011. Metode Analisis Bahan Pangan. Universitas Andalas Press. Padang. Hal 9-19.