

## DAFTAR PUSTAKA

- Adinugraha, C.H.2017. Karakteristik Gelatin Kulit Ikan Tuna Sirip Kuning (*Thunnus Albacares*) Sebagai Bahan Kapsul Keras. [Skripsi]. Bogor: IPB.
- Amiruldin, Musfiq. 2007. Pembuatan Dan Analisis Karakteristik Gelatin Dari Tulang Ikan Tuna (*Thunnus Albacares*). [Skripsi]. Bogor: IPB.
- Andriani D. 2006. Pengolahan rumput laut (*Eucheuma cottonii*) menjadi tepung ATC (Alkali Treated Carageenan) Dengan jenis dan konsentrasi larutan alkali yang berbeda. Universitas Hasanuddin, Makassar
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N.L. Puspitasari, dan S, Budijanto. 1989. Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan. IPB-Press, Bogor.
- Astawan, M., Hariyadi, P., Mulyani, A. 2002. Analisis Sifat Reologi Gelatin dari Kulit Ikan Cucut. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan.
- Atma Y. 2016. Pemanfaatan Limbah Ikan sebagai Sumber Alternatif Produksi Gelatin dan Peptida Bioaktif: Review. Semnastek.(November 2016):1–6.
- Badan Standar Nasional. 1995. SNI 06-3735-1995 Mutu dan Cara Uji Gelatin.Dewan Standarnisasi Nasional. Jakarta.
- British Standard 757. 1975. Sampling and Testing of Gelatin. *Di Dalam* Imeson. 1992. *Thickening and Gelling Agents for Food*. Academic Press, New York.
- Bykov, V. P. 1983. Marine Fishes Chemical Compositon and Processing Properties. American Pub. Co. PVF. Ltd, New Delhi.
- Choi, S.S., Regenstein, J.M. 2000. Physicochemical and Sensory Characteristic of Fish Gelatin. *J. Food Sci.* 65 (2): 194 – 199
- Dogra,S.K.2009. Kima Fisik dan Soal-soal. Jakarta:UI Press
- Eastoe, JE. dan Leach AA. 1977. Chemical Constitution of Gelatin. In: Ward AG, Courts A, editors. *The Science and Technology of Gelatin*. Academic Press, New York.
- FAO. 2016. Part I Overview and main indicators Country brief. *Fish. Aquac. Ctry. profile*.:1–15.doi:10.1515/cszma-2016-0015\
- Gelatin Manufacturers Institute of America. 2012. *Gelatin Handbook*. New York (US): Gelatin Manufacturers Institute of America.
- Gelatin Food Science*2007.<http://www.gelatin.co.za/gltn1.html>.diakses06/09/2020
- Gelatin Manufactures Association of Asia Pacipic. 2007. How is Gelatin Made.

<http://www.gmap-gelatin.com/howmade.html>. diakses 06/09/2020

Geltech. 2007. What is Gelatin. <http://www.Geltech.com/whatisgelatin.html>. diakses 06/09/2020

Glicksman, M. 1969. Gum Technology in Food Industry. Academic Press, New York

Gomez, G. M. C dan Montero. P. 2001. Extraction of gelatin from megrim (*Lepidorhombus bosci*) skins with several organic acids. *J. Food Sci.* 66 (2): 213-216.

Grobbs, A. H., Steele, P. J., Somerville, R. A., & Taylor, D. M. (2004). Inactivation of the bovine-spongiform-encephalopathy (BSE) agent by the acid and alkaline processes used in the manufacture of bone gelatine. *Biotechnology and Applied Biochemistry*, 39(3), 329–338.

Grossman, S., dan Bergman, M. 1991. Process for The Production of Gelatin from Fish Skins. European Patent Application 0436266 A1.

Hadiwiyoto, S. 1983. Hasil-hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur. Liberty, Yogyakarta.

Hinterwaldner, R. 1977. Raw Material. *Di dalam* Ward, A. G. Dan A. Courts. *The Science and Technology of Gelatin*. Academic Press, New York.

Imeson, A. 1992. Thickening and Gelling Agents for Food. Academic Press, New York.

Jamilah B, Umi HMR, Mat HD, Sazilli AQ. 2013. Properties of collagen from barramundi (*Lates calcarifer*) skin. *International Food Research Journal* 20(2): 835-842

Jongjaroenrak A, Benjakul S, Visessanguan W, Tanaka M. 2006. Skin gelatin from big eye snapper and brownstripe ren snapper: Chemical compositions and effect of microbial transglutaminase on gel properties. *Journal Food Hydrocolloids* 20: 1216-1222.

Kusumawati, R.P. 2008. Pengaruh Penambahan Asam Sitrat dan Pewarna Alami Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan* L) terhadap Stabilitas Warna Sari Buah Belimbing Manis (*Averrhoa Carambola* L). [Skripsi] Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian. Bogor

Leiner, P.B. 2006. *The Physical and Chemical Properties of Gelatin*.

<http://www.pbgelatin.com>.

- Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika-Majelis Ulama Indonesia (LPPOM-MUI). 2001. *Gelatin Halal dan Gelatin Haram*. Jurnal Halal LPPOM MUI No. 36 hal 26-27
- Lombu FV, Agustin AT, Pandey EV. 2015. Pemberian Konsentrasi Asam Asetat Pada Mutu Gelatin Kulit Ikan Tuna. *Media Teknol. Has. Perikan*. 3(2):25–28. doi:10.35800/mthp.3.2.2015.9216.
- Meyer, L. H. 1982. *Food Chemistry*. AVI Publishing Co. Inc. Westport, Connecticut.
- Mustafa. 2020. Pengaruh Waktu Ekstraksi Terhadap Kualitas Gelatin Dari Tulang Ikan Tenggiri Dengan Berbantuan Ultrasonik. SNITT- Politeknik Negeri Balikpapan 2020. ISBN: 978-602-51450-2-5
- Mutiari, Sri. 2022. Gelatin Halal Dari Kulit Kambing Etawa (*Capra aegagrus hircus*) Dengan Bahan Curing Asam Dan Basa. *Agroindustrial Technology Journal* Vol.7 No.1 (2023) 88-99
- Norland Product. 2003. Fish Gelatin. <http://www.norlandprod.com/techrpts.html>. diakses 6/09/2020
- Norland, R.E. 1990. Fish Gelatin. Di dalam Voight, M.N., Botta, J.K (ed.). *Advances in Fisheries Technology and Biotechnology for Increased Profitability*. Lancaster, Pa.: Technomic Pub. Co.
- Nurilmala, M. 2004. Kajian potensi limbah tulang ikan keras (Teleostei) sebagai sumber gelatin dan analisis karakteristinya. Tesis Fakultas Perikanan Institut Pertanian Bogor. p. 5–42
- Nurilmala, M., A.M. Jacoeb, dan R.A Dzaky. 2017. Karakteristik Gelatin Kulit Ikan Tuna Sirip Kuning. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 20(2): 340 – 350
- Parker, A.L. 1982. *Principles of Biochemistry*. Worth Publisher Inc., Sparkas Maryland.
- Pelu, H., Harwanti, S., Chasanah, E. 1998. Ekstraksi Gelatin dari Kulit Ikan Tuna Melalui Proses Asam. *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia*. No. 4 (2): 66–74. BPTP. Jakarta
- Perwitasari, D.S. 2008, Hidrolisis Tulang Sapi Menggunakan HCl untuk

- Pembuatan Gelatin. Makalah Seminar Nasional Soebardjo Brotohardjono. Surabaya, 18 Juni 2008.
- Poppe, J. 1992. Gelatin. Di dalam A. Imeson (ed). Thickening and Gelling Agent for Food. Academic Press, New York.
- Puspawati M N, Simpen I N, Miwada I N S. 2012. Isolasi gelatin dari kulit kaki ayam broiler dan analisis gugus fungsinya menggunakan spektrofotometri FTIR. *Jurnal Chemistry*. 6(1): 79-87
- Putri, Dayva M, Lia, H., & Suraiya, N. (2018). Pemanfaatan Limbah Kulit Ikan Tuna Sirip Kuning (*Thunnus Albacares*) Sebagai Gelatin: Hidrolisis Menggunakan Pelarut Hcl Dengan Konsentrasi Berbeda. *Aquatic Sciences Journal*, 5:2 (October, 2018): 81-87
- Rachmania,R.A. Nismam F. Mayasangsari, E. (2013). Ekstraksi gelatin daritulang ikan tenggiri melalui proses hidrolisis dengan larutan basa. *Farmasi*. 10 (2): 18-28.
- Rahajeng, M. 2012. Ikan Tuna Indonesia. Kementerian Perdagangan Republik Indonesia. Jakarta.
- Raharja, K. 2004. *Manfaat Gelatin Tulang Pari* (1). Kedaulatan Rakyat, Yogyakarta.
- Rinjani. 2017. Potensi Pemanfaatan Limbah Industri Perikanan Tuna. [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Smith, C.R. 1992. *Journal of American Society* 43. 1350 (21). Di dalam Y. H. Hui. *Encyclopedia of Food Science and Technology Vol 2*. John Wiley and sons, Inc., Canada.
- Subardja, D., Rahardjo, R., Affandi, R., dan Brojo, M. 1989. *Sistematika Ikan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi. PAU Ilmu Hayat. Bogor.
- Sudarmaji. 2003. *Produser Analisa Bahan Makanan dan Hasil Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Surono, Djazuli, N., Budiyanto, D., Widarto., Ratnawati., Aji, U.S., Suyuni, A.M., Sugiran. 1994. *Penerapan Paket Teknologi Pengolahan Gelatin dari Ikan Cucut*. Laporan BBMHP. Jakarta.

- Tazwir, D.L., Ayudianti, Peranginangin, R. 2007. Optimasi Pembuatan Gelatindari Tulang Ikan Kaci-Kaci (*Plectorhynchus chaetodonoides lac.*)Menggunakan Berbagai Konsentrasi Asam dan Waktu Ekstraksi.Jurnal Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan
- Tridhar, N., A. 2016. Perbandingan Produksi Kolagen dari Sisik dan Tulang Ikan Gurami (*Osphronemus gourami*) secara Kimia dan Enzimatis. Artikel. Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Pasundan. Bandung.
- Trilaksani, Wini, Nurilmala, Mala, Setiawati, dan Ima Hani, 2012,Ekstraksi KulitIkan Kakap Merah (*Lutjanus sp.*) dengan proses Perlakuan Asam, Insitut Pertanian Bogor.Bogor
- Utama, H. 1997. Gelatin Bikin Heboh. Jurnal Halal LPPOM-MUI No. 18: 10–12.
- Viro, F. 1992. Encyclopedia of Science and Technology. Mc Graw Hill, New York.
- Ward, A.G., Courts, A. 1977. The Science and Technology of Gelatin. Academic Press, New York.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. P.T. Gramedia Pustaka Umum,Jakarta.
- Wiyono, V.S. 2001. Gelatin Halal Gelatin Haram. Jurnal Halal LPPOM-MUI No.36: 26 – 37
- Wong, D.W.S. 1989. Mechanism and Theory in Food Chemistry. An AVI Book, Van Nostrand Reinhold, New York

