

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, C.A.N. 2010. Penerapan Blansing Pada Pembuatan Selai Lembaran Buah Tomat dan Pepaya. *Jurnal Boga dan Gizi*, 6(1) : pp. 1-5
- Ahmad, M. dan S. Benjakul. 2011. Characteristic of gelatin from the skin of unicorn leatherjacket as influenced by acid pretreatment and extraction time. *Journal Food Hydrocolloids*, 25(3): pp.381-388
- Almatsier, S. 2009. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Apriyantono, A. 1986. Analisis Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB, Bogor.
- Ayudiarti, D. L., S. Tazwir, dan Paranginangin, R. 2007. Pengaruh Konsentrasi gelatin Ikan Sebagai Bahan Pengikat Terhadap Kualitas dan Penerimaan Sirup. *Jurnal Perikanan*. 10(1): pp. 134-141
- Badii, F. dan N.K. Howell. 2006. Fish Gelatin: structure, gelling properties and interaction with egg albumen protein. *Journal Food Hydrocolloids*, 20: pp. 630-640
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wootton, 2010. Ilmu Pangan. Terjemahan :HariPurnomodanAdiono. Penerbit UIPress, Jakarta
- Cahyadi, W. 2012. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Edisi kedua, cetakan ketiga. Ed. Rini Rachmatika. Bumi Aksara, Jakarta, pp.177-182.
- Danil. 2010. Pembuatan Selai Lembaran dari Campuran Pepaya dan Jonjot Labu Kuning. Skripsi.Universitas Andalas, Padang
- de Man, J.M., 1997.Kimia Makanan. Penerjemah Kosasih Padmawinata,Penerbit ITB, Bandung.
- Dewi, S. dan Ulfatun. 2010. Kualitas Selai yang diolah dari Rumput Laut, *Gracilariaverrucosa* *Eucheumacottoni*, Serta Campuran Keduanya. Universitas Dipenogoro. *Jurnal Perikanan*, 12(1): pp.20-27.
- Eckles, Combs, andMaecf. 1951. Milk And Milk Product. Mcgraw Hill.Inc.
- Fachruddin, L. 2008. Membuat Aneka Selai. Kanisius, Yogyakarta.
- Fadillah, G., P. Putri, N. L. N. Azizah, Y. O. Purbayanto, dan T. E. Saraswati. 2013. Isolasi Gelatin Dari Limbah Ceker Ayam Sebagai Alternatif Bahan Pengawet Alami Bahan Makanan. Universitas Sebelas Maret, Surakarta. *Prosiding SNKTI (2013) Solo* ISSN: 2088 -9828 2 pp. 41-44
- Fardiaz, D., 1989. Hidrokoloid. Laboratorium Kimia dan Biokimia Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, IPB, Bogor.

- Farochi, M. F. 2014. Model Bisnis Produk Selai Lembaran. Skripsi. Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB, Bogor.
- Fatimah, D. 2008. Efektivitas penggunaan asam sitrat dalam pembuatan gelatin tulang ikan bandeng (*Chanoschanos* Forskal) (kajian variasi konsentrasi dan lama perendaman). Skripsi. Universitas Islam Negeri Malang.
- FMC Corp. 1977. *Carragenan. Marine Colloid Monograph Number One*. Marine Colloids Division FMC Corporation. Springfield, New jersey, pp. 23-39
- Food and Agriculture Organization [FAO]. 2003. *A Guided to Seaweed Industry*. Fisheries and Aquacultures Departement. pp. 9-16
- Glicksman, M., 1969, *Gum Technology in Food Industry*, Academic Press, NewYork.
- Hardiansyah, D. 2017. Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Alpukat (*Persea Americana* Mill) Pada Produk Permen Jelly Dadih Terhadap Kadar Air, Aktivitas Antioksidan, Total Koloni BAL, dan Organoleptik. [Skripsi]. Fakultas Peternakan, Universitas Andalas, Padang.
- Hastuti, D. dan I. Sumpe. 2007. Pengenalan dan Proses Pembuatan Gelatin. *MEDIAGRO*, 3(1):pp. 39-48.
- Herawati, H. 2008. Penentuan Umur Simpan pada Produk Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 27(4) : pp.124-130. http://pustaka.litbang.deptan.go.id/publikasi_conten.php?volumeID=p327408
- Herman T. F. 2009. Pengaruh Tingkat Pencampuran Terung Pirus dan Rumput Laut dalam Pembuatan Selai Lembaran. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Padang
- Herutami, R. 2002. Aplikasi Gelatin Tipe A dalam Pembuatan Permen Jelly Mangga. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hosono, A., Wardoyo, R. dan Otani, H. 1989. Microbial Flora In Dadih, A Traditional Fermented Milk In Indonesia. *Lebensm.-Wiss. U.-Technol.* 22: pp. 20-24.
- Ibrahim, L. 2002. Kajian Dadih Susu Kerbau Lumpur Di Sumatera Barat. Disertasi Program Doktor. Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Junianto, K. Haetami, dan I. Maulina. 2006. Produksi Gelatin dari Tulang Ikan dan Pemanfaatannya Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Cangkang Kapsul. Laporan Penelitian Hibah Bersaing IV Tahun I. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Padjadjaran, Bandung.
- Karim, A.A. and R. Bhat. 2009. Fish gelatin: properties, challenges, and prospects as an alternative to mammalian gelatins. *Journal Food Hydrocolloids*. 23:pp. 563-576.

- Koswara, S. 2009. Teknologi Pembuatan Permen. Ebook Pangan.
- Malik. 2010. Pembuatan Permen Jelly. Universitas Sumatera Utara.
- Margono, T., D. Suryati, dan S. Hartinah. 1993. Buku Panduan Teknologi Pangan. <http://www.ristek.go.id> diakses 16 Desember 2016.
- Miskiyah dan W. Broto. 2011. Pengaruh kemasan terhadap kualitas dadih susu sapi (*the effect of packaging on the quality of cow milk dadih*). Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Bogor. Buletin Peternakan, Issn 0126-4400, 35(2): pp. 96-106
- Montero, P. dan Gomez-Guillen, M. C. 2000. Extracting condition for merging (*lepidorhombus boscii*) skin collagen affect functional properties of resulting collagen, *Jurnal of Food Science*, 55(2) : pp.1-5
- Muchtadi, D. 2009. Prinsip Teknologi Pangan Sumber Protein. Alfabeta, Bandung.
- Mufilhani. 2010. Pengkajian Pembuatan Selai Lembaran dan Leder Buah Mangga di DKI Jakarta. [Internet] (diakses 18 Desember 2016) Tersedia pada: <http://jakarta.litbang.deptan.go.id>
- Muyonga, J. H., Cole, C. G. B., and Duodu K. G., 2004, Extraction and physico-chemical characterisation of Nile perch (*Latesniloticus*) skin and bone gelatin, *Food Hydrocolloids*, 18 (4) : pp. 581–592
- Nakazawa, Y., dan Hosono. 1992. *Function of Fermented Milk: Challenges for the health Sciencis*. Elsevier Applied Science.
- Norland, R. E. 1997. Fish Gelatin : Technical Aspects and Applications. London : Royal Photographic Society. pp 266-281
- Nugraheni, M. 2011. Potensi Makanan Fermentasi Sebagai Makanan Fungsional. Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana, Fakultas Teknik, UNY
- Permatasari, T. G. 2012. *Praktek Produksi Proses Pembuatan Selai Wortel*. Tugas Akhir. Surakarta, Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Puspitasari, D. A. P., V. P. Bintoro dan B. E. Setiani. 2013. Sifat-Sifat Gel Gelatin Tulang Cakar Ayam (*Geling Properties of Chicken Shank Bone Gelatin*). Universitas Diponegoro Semarang, *Jurnal Pangan dan Gizi* 4(7);19-28
- Rahayu, P., 2006. Perbedaan penggunaan jenis bahan pengental terhadap kualitas kembang gula. Skripsi Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Ramadhan, W. 2011. Pemanfaatan Agar Tepung sebagai Texturizer pada Formulasi Selai Jambu Biji Lembaran dan Pendugaan Umur Simpannya. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Rukmi, A. S. I. 2009. Kadar Serat, Kadar Kalsium, Tekstur dan Organoleptik Produk Ekstrusi Jagung dengan Substitusi Kacang Merah . Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran , Universitas Diponegoro , Semarang
- Schrieber, R. dan H. Gareis. 2007. Gelatine Handbook. Wiley VCH Verlag GmbH & Co, Bicentennial.
- Setyaningsih, D. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB press : Bogor.
- Shin, J. E., Salim L, Cornillon P. 2002. The effect of centrifugation on agar/sucrose gels. Food Hydrocolloids. pp.89-94.
- Shyni, K, G. S. Hema, G. Ninan, S. Mathew, C. G. Joshy dan P. T. Lakshmanan. 2013. Isolation and Characterization of Gelatin from the skins of Skipjack Tuna (*katsuwonus pelamis*), Dog Shark (*scoliodon sorrakowah*), and Rohu (*labeo rohita*). India : Elsevier Food Hydrocolloids 39 : pp. 68-76
- Sirait, C. H. N. 1993. Pengolahan susu tradisional untuk perkembangan agroindustri persusuan di pedesaan. Laporan penelitian. Balai Penelitian Ternak Ciawi, Bogor.
- Sisriyenni, D. dan Yayu. 2004. Kajian kualitas dadih susu kerbau di dalam tabung bambu dan tabung plastik. Jurnal Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian 7(2): pp. 171-179.
- Soekarto. 1985. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharatara Karya Aksara, Aksara.
- Standar Nasional Indonesia [SNI] Nomor 01-3746-2008 Selai Buah. Departemen Perindustrian, Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia [SNI] Nomor 06-3735-1995. Mutu dan Cara Uji Gelatin. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Steel, R. G. D. dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistika. Suatu Pendekatan Biometrika. Edisi 2, Cetakan kedua (Terjemahan : Bambang Sumantri). PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta, pp. 236-288
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Edisi Keempat, Cetakan Pertama. Liberty, Yogyakarta, p.99.
- Sugitha, I M dan I. W. R. Widarta. 2012. Teknologi Susu, Daging dan Telur. Cetakan pertama, Penerbit Buku Arti, Denpasar, pp. 53-58.
- Surono, I.S. dan D. Nurani. 2001. Exploration Of Indigenous Dadih Lactic Bacteria For Probiotic And Starter Cultures. Domestic Research Collaboration Grant-Urge-Ibrd World Bank Project 2000-2001. Research Report. January 2001.

- Susanti, I., R. W. Kusumaningtyas, dan F. Illaningtyas. 2007. Uji sifat probiotik bakteri asam laktat sebagai kandidat bahan pangan fungsional. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* Vol XVIII, no 2. 18(2):pp. 89-95
- Tarmizi. 2011. Pengaruh Tingkat Pencampuran Daging Buah dengan Dami Nangka terhadap Mutu Selai Lembaran Nangka yang Dihasilkan. Universitas Andalas, Padang.
- Terinate, M. I. 2016. Pengaruh Konsentrasi Gelatin Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik *Chocolate Spread Slice*. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya.
- USDA. 2007. National Nutrient Database for Standard Reference (Agricultural Research Service United States Departement of Agriculture). Tersedia: <https://www.nal.usda.gov/foodcomp/search>.
- Venugopal, V. 2009. Marine Products for Healthcare. Functional and Bioactive Nutraceutical Compounds from the Ocean. CRC Press, USA, pp.297-321
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wirdahayati, R. B. 2007. Upaya Peningkatan Produksi Susu Kerbau Untuk Kelestarian Produk Dadih di Sumatera Barat. Balai Besar Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian, Bogor
- Yeni, I. U. 2013. Pengaruh Lama Pengasapan Telur Ayam Asin dengan Bahan Bakar Sabut Kelapa (*coco fiber*) terhadap Kadar Protein, Kadar Lemak, dan Nilai Organoleptik. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.
- Yudoamijoyo, R.M, T. Zoelfikar, S.R. Herastuti, A. Tomomatsu. A. Matsuyama dan A. Hosono. 1983. Chemical and microbiological aspects of *dadiah* in Indonesia. *Jpn Journal of Dairy and Food Sci.* 32 (1):pp. 1-10.
- Yuliani. 2011. Karakteristik Selai Tempurung Kelapa Muda. Jurusan Teknik Kimia Politeknik. Ujung Pandang, Makassar.
- Yunia. 2007. Keasaman. <http://kimia.upi.edu/utama/bahanajar/kuliahweb/2007/Yunia>. Diakses 12 Desember 2016.
- Yenrina, R., N. Hamzah, dan R. Zilvia. 2009. Mutu Selai Lembaran Campuran Nenas (*Ananas Comusus*) dengan Jonjot Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*), *Jurnal Pendidikan dan Keluarga UNP*.I(2):pp. 33-42.