

DARTAR PUSTAKA

- Adri, A., 2012. *Pola spektrum inframerah transformasi fourier untuk identifikasi karagenan dengan metode analisis komponen utama* [skripsi], Bogor, Fakultas Matematik dan Ilmu Pengetahuan. Institut Pertanian Bogor.
- Amri, Khairul, dan Khairuman, 2003. *Budidaya ikan nila secara intensif*. Jakarta Selatan: PT. Agromedia Pustaka. <http://books.google.co.id/books>. [20 November 2013].
- Al-Saidi, G. S., Al-Lawi, A., Rahman, M. S. and Guizani, N. 2012. Fourier transform infrared (FTIR) spectroscopic study of extracted gelatin from shaari (*Lithrinus microdon*) skin effects of extraction conditions. *International Food Research Journal* 19 (3): 1167-1173.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist*. Inc. Washington DC.
- British Standard 757. 1975. *Sampling and testing of gelatin*.
- Guillen, G.M.C., Turnay, J., Fernandez-Dí'az, M. D., Ulmo, N., Lizarbe, M. A., & Montero, P. (2002). Structural and physical properties of gelatin extracted from different marine species: a comparative study. *Food Hydrocolloids*. 16(1):25-34.
- Gandjar, I.G., dan Abdul Rohman. 2012. *Analisis Obat Secara Spektrofotometri dan Kromatografi*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Haris, A.M., 2008. *Pemanfaatan limbah tulang ikan nila (*Oreochromis niloticus*) sebagai gelatin dan pengaruh lama penyimpanan pada suhu ruang* (skripsi), Bogor, Fakultas Perikanan dan Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Hadi S. 2005. *Karakteristik fisikokimia gelatin dari tulang ikan kakap merah (*Lutjanus sp.*) serta pemanfaatannya dalam produk jelly* [skripsi]. Bogor. Departemen Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Hermanianto J. 2004. *Gelatin: Keajaiban dan Kehalalannya*. www.modules.php.htm. Diakses pada tanggal [20 November 2013]
- Hinterwaldner, R. 1997. Raw Material in Ward, AG dan Courts, A. (Ed.). *the science and technology of gelatin*. New York: Academic Press.
- Huda, N.W., Windi Atmaka dan Edhi Nurhartadi, 2013. Kajian karakteristik dan kimia gelatin ekstrak tulang kaki ayam (*Gallus gallus bonkiva*) dengan

variasi lama perendaman dan konsentrasi asam. *Teknologi Sains Panga*. No. 3 Vol. 2.

Kittiphattanabawon., P, Benjakul S, Visessanguan W, and Shahidi F. 2010. Comparative study on characteristics of gelatin from the skins of brownbanded bamboo shark and blacktip shark as affected by extraction conditions. *Food Hydrocolloids*. 24: 164-171.

Martianingsih, N, dan Atmaja L.,2010. Analisis sifat kimia, fisik, dan termal gelatin dari ekstraksi kulit ikan pari (*Himantura gerrardi*) melalui variasi jenis larutan asam. *Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam*.

Nurilmala, M., 2004. *Kajian potensi limbah tulang ikan keras (Teleostei) sebagai sumber gelatin dan analisis karakteristiknya* (tesis), Bogor, Sekolah Pasca sarjana. IPB.

Maryani, Titi, Surti, dan Ratna Ibrahim., 2010. Gelatin application of nile tilapia (*Oreochromis niloticus*) bone to the quality of the jelly candy. *Sains Teknologi Perikanan*. No. 1 Vol. 6: 62-70.

Nikoo, Mehdi., Xueming Xu, Scoottawat Benjakul, Gangchun Xu, Juan Carlos Ramires-Suares, Ali Ehsani, Ladislaus Manaku Kasankala, and Shabbar Abbar, 2011. Characterization of gelatin from the skin of farmed amur sturgeon *acipenser schrenckii*. *Int Aquat Res* 3: 135-145.

Puspawati, N.M., Simpen, IN, dan Sumerta Miwada., 2012. Isolasi Gelatin Dari Kaki Ayam Broiler dan Karaterisasi Gugus Fungsinya Dengan Spektrofotometri FTIR. *Jurnal Kimia* 6 (1) : 79-87

Shoulders, M.D., and Ronald T Raines, 2010. Collagen Structure and Stability. *Annu Rev Biochem* 78: 929-958.

Stchur, P., Cleveland, D., Zhou, J., Michel, R.G., 2001, A review of recent applications of near infrared spectroscopy, and the characteristic of a novel PbS CCD array-based near infrared spectrometer, *Appl Spect Rev* 37 : 383-428.

Stainsby, G. 1977. The gelatin and the sol-gel transformation. Di dalam Ward, A. G. dan A. Courts 1977. The science and technology of gelatin. Academic Press, New York.

Surono, N. Djazuli, D. Budiyanto, Widarto, Ratnawati, Aji U.S., Suyini A.M., Sugiran. 1994. Penerapan paket teknologi pengolahan gelatin dari kulit cucut. Laporan BBPMHP, Jakarta.

Suyanto SR. 1994. *Nilu*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Utama, H. 1997. Gelatin yang bikin heboh. *Jurnal Halal LPPOM-MUI*, No.18: 10-12.

Ward, A. G. dan Courts 1977. The science and technology of gelatin. New York: Academic Press.

Wong, D.W.S. 1989. Mechanism and Theory in Food Chemistry. An AVI Book. Van Nostrand Reinhold. New York.

Yustika R. 2000. *Pembuatan dan analisis sifat kimia gelatin dari kulit dan tulang ikan cucut* (skripsi), Bogor, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

