

DAFTAR PUSTAKA

- Abustam, E., Said, I.M., 2004, *Produksi gelatin dari kulit kaki ayam* [Pros. Seminar Nasional Industri Peternakan Modern], Makassar 21-22 Juni 2004, halm 125-136.
- Adri, A., 2012, *Pola spektrum inframerah transformasi fourier untuk identifikasi karagenan dengan metode analisis komponen utama* [Skripsi], Bogor, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan, Institut Pertanian Bogor.
- Agustin, A.T., 2013, Gelatin Ikan: Sumber, komposisi kimia dan potensi pemanfaatannya, *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan* 2 (1): 44-46.
- Almeida, P.F., Lannes, S.C.S., Calarge, F.A., Farias, T.M.B., Santana, J.C.C., 2012, FTIR characterization of gelatin from skin chicken feet, *Journal Chem. Chem* 6 : 1029-1032, Inggris.
- Amiruldin, M., 2007, *Pembuatan dan analisis karakteristik gelatin dari tulang ikan tuna (Thunnus albacares)* [Skripsi], Bogor, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Astawan, M., dan Aviana, T. 2003. Pengaruh Jenis Larutan Perendaman serta Metode Pengeringan terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Fungsional Gelatin dari Kulit Cucut. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 14 (1):7-12.
- Balian, G., Bowes, J.H., 1977, *The structure and properties of collagen, di dalam Ward A.G. dan Courts a. (ed), 1997, The science and thecnology of gelatin*, New York, Academic Press.
- Bennion, M., 1980, *The science of food*, New York, John Wiley and Sons.
- Choi, S.S., Regenstein, J.M., 2000, Physico-chemical and sensory characteristics of fish gelatin, *Journal of Food Science* 65 (2): 194-199.
- Dian, P.P., Darmawan, Erizal, Tjahyono, 2012, Isolasi dan sintesis gelatin sisik ikan kakap putih (*Lates calcarifer*) berikatan silang dengan teknik induksi iradiasi gma, *Indonesia Journal of material science*, 14(1): 40-46.
- Ditjen Perikanan, 1990, *Pedoman pengenalan sumber perikanan laut*, Jakarta, Direktorat Jendral Perikanan.
- Gandjar, I.G., Rohman, A., 2012, *Analisis obat secara spektrofotometri dan kromatografi*, Yogyakarta, Pustaka Pelajar.

- Gilsenan, P.M., Murphy, S.B., 2000, Rheological characterization of gelatin from mammalian and marine sources, *Food Hydrocolloids* 14: 191-195.
- Glicksman, M., 1969, *Gum thecnology in the food industry*, New York, Academic press 214-224.
- GMIA, 2012, *Gelatin handbook*, Gelatin manufactures institute of America, Inc., New York, NY.
- Gudmundsson, M., Hafsteinssen, H., 1997, "Gelatin from cod skin as affected by chemical treatments", *Jurnal of food science*, 621.
- Hadi, S., 2005, *Karakteristik fisikokimia gelatin dari tulang ikan kakap merah (Lutjanus sp.) serta pemanfaatannya dalam produksi jelly* [Skripsi], Bogor, Departemen Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Halal Guide, 2007, *Gelatin halal gelatin haram*, <http://halalguide>, powered by Joomla [28 Oktober 2008].
- Haris, M.A., 2008, *Pemanfaatan limbah tulang ikan nila (Oreochromis niloticus) sebagai gelatin dan pengaruh lama penyimpanan pada suhu ruang* [Skripsi], Bogor, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Hinterwaldner, R., 1997, Raw material in: Ward A.G. And A. Courts Editor *The Science and Thecnology of Gelatin*, New York, Academic Press.
- Junianto, K., Haetmi, Maulina, I., 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.
- Karim, A.A., Bhat, R., 2008, Fish gelatin: properties, chalange, and prospects as an alternative to mammalian gelatins, *Food Hydrocolloids* 23: 563-576, 656.
- Khopkar, S.M., 2002, *Konsep dasar kimia analitik*, Saptohardjo A., Penerjemah; Jakarta, UI Press, Terjemahan dari *Basic concepts of analytical chemistry*.
- Kittiphattanabawon, P., Benjakul, S., Visessanguan, W., Shahidi, W., 2010, Comparative syudy on characteristics of gelatin from the skin of brownbanded bamboo shark and blacktip shark as affected by extraction conditions, *Food Hydrocolloids* 24: 164-171.

- Kusumawati, R., Tazwir, Wawasto, A., 2008, Pengaruh perendaman dalam asam klorida terhadap kualitas gelatin tulang ikan kakap merah (*Lutjanus sp.*), *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 3(1): 63-68.
- Leiner, P.B., 2006, *The physical and chemical properties of gelatin*, <http://www.pbgelatin.com> [Juli 2013].
- Martianingsih, N., Atmaja, L., 2010, *Analisis sifat kimia, fisika dan termal gelatin dari ekstraksi kulit ikan pari (*Himantura gerrardi*) melalui variasi jenis larutan asam* [prosiding skripsi], Surabaya, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Institut Teknologi Sepuluh November.
- Marzuki, A., Pakki, E., Zulfikar, F., 2011, Ekstraksi dan penggunaan gelatin dari limbah tulang ikan lele (*Chanos chanos forskal*) sebagai emulgator dalam formulasi sediaan emulsi, *Majalah Farmasi dan Fakramkologi* 15(2): 63-38.
- Miskah, S., Ramadiani, I.M., Hanif, A.F., 2010, *Pengaruh konsentrasi CH_3COOH & HCl sebagai pelarut dan waktu perendaman pada pembuatan gelatin berbahan baku tulang/kulit kaki ayam* [Jurnal Kimia], Sumatra Selatan, Fakultas Teknik, Universitas Sriwijaya.
- Miwanda, S., Simpen, 2008, *Optimasi potensi ceker ayam (shank) hasil limbah RPA melalui metode ekstraksi termodifikasi untuk menghasilkan gelatin*, Denpasar, Universitas Udayana. Nurilmala, M., 2004, *Kajian potensi limbah tulang ikan keras (*Teleostei*) sebagai sumber gelatin dan analisis karakteristiknya* [Tesis], Bogor: Sekolah Pasca sarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Muyonga, J.H., 2003, *Nile perch collagen and gelatin extraction and physico-chemical characterisation*, Food Science, Pretoria, Faculty of Natural and Agricultural Science, University Pretoria.
- Poppe, J., 1992, Imeson A, *Thickening and gelling agents for food*, London, Blackie Academy and Profesional.
- Puspawati, N.M., Simpen, I.N., Miwada, S., 2012, Isolasi gelatin dari kaki ayam broiler dan karakterisasi gugus fungsinya dengan spektrofotometri FTIR, *Jurnal Kimia* 6(1); 79-87.
- Saanin, H., 1968, *Taksonomi dan kunci identifikasi 1,2*, Bogor, Binacipta.
- Setiawati, I.M., 2009, *Karakteristik mutu fisika kimia gelatin kulit ikan kakap merah (*Lutjanus sp.*) hasil proses perlakuan asam* [Skripsi], Bogor, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.

- Shoulders, M.D., Ronald T.,R., 2010, *Collagen structure and stability*, *Annu Rev Biochem* 78: 929-958.
- Standar Nasional Indonesia (SNI) 06-3735, 1995, *Mutu dan cara uji gelatin*, Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Stchur, P., Cleveland, D., Zhou, J., Michel, R.G., 2002, A review of recent application of near infrared spectroscopy, and the characteristic of a novel PbS CCD array-based near infrared spectrometer, *Appl Spect Rev* 37: 383-428.
- Surono, N., Djazuli, Budiyanto, D., Widarto, Ratnawati, Sugiran, 1994, *Penerapan paket teknologi pengolahan gelatin dari ikan cucut*, Jakarta, Laporan BBPMHP.
- Tahid, 1994, *Spektroskopi inframerah transformasi fourier* No II Tahun VIII, Bandung, Warta Kimia Analisis.
- Tazwir., Ayudiarti, D., Peranginangin, R., 2007, Optimasi pembuatan gelatin dari tulang ikan kaci-kaci (*Plecctorhynchus chaetodonoides Lac.*) menggunakan berbagai konsentrasi asam dan waktu ekstraksi, *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi dan Perikanan* 1(2):35-43.
- Tourtellote, P., 1980, Gelatin di dalam *Encyclopedia of since and Technology*, New York, McGraw hill Book Company.
- Utama, H., 1997, Gelatin yang bikin heboh, *Jurnal Halal LPPOM-MUI*, No. 18:10-12.
- Viro, F., 1992, Gelatin di dalam Hui YH (ed), *Encyclopedia of food science and thecnology* 2: 650-651, New York, John Wiley and Sons, Inc.
- Ward, A.G., A. Courts, 1977, *The science and thecnology of gelatin*, London, Academic Press.
- Winarno, F.G., 1997, *The science and thecnology of gelatin*, London, Academic Press.
- Winarno, F.G., 2002, *Kimia pangan dan gizi*, Jakarta, P.T. Gramedia Pustaka Umum
- Wong, D.W.S., 1989, *Mechanism and theory in food chemistery*, New York, Academic Press.
- Yustika, R., 2000, *Pembuatan dan analisis sifat kimia gelatin dari kulit dan tulang ikan cucut* [Skrispi], Bogor, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.