

DAFTAR PUSTAKA

- Abustam, E. dan M.I. Said. 2004. Produksi gelatin dari kulit kaki ayam. Pros. Seminar Nasional Industri Peternakan Modern, Makassar 21–22 Juni 2004. hlm. 125 – 136.
- 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
- Al-Afghani. H., 2014, *Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Lele (Clarias sp.) Sebagai Bahan Baku Gelatin dan Analisis Karakterisasinya* [skripsi], Purwokerto, Fakultas Farmasi, Universitas Muhammadiyah Purwokerto
- Almeida, P.F., Lannes, S.C.S., Calarge, F.A., Farias, T.M.B., Santana, J.C.C., 2012, FTIR characterization of gelatin from 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
- 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 Materials Science*, 14(1) : 40-46.
- Gelatin Manufactures Institute of America (GMIA). 2012. Raw Materials and Production. Gelatin Manufactures Institute of America.
- 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
- Junianto, Kiki H., Ine M., 2006. *Produksi Gelatin Dari Tulang Ikan dan Pemanfaatannya Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Cangkang Kapsul* [laporan penelitian], Bandung, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Padjadjaran.
- Kittiphattanabawon, P., Benjakul, S., Visessanguan, W., Shahidi, W., 2010, Comparative study on characteristics of gelatin from the skin of brownbanded bamboo Shark and blacktip Shark as affected by extraction conditions, *Food Hydrocolloids* 24 : 164-171.

- Kołodziejka, I., Skierka, E., Sadowska, M., and C. Niecikowska. 2008. Effect of extracting time and temperature on yield of gelatin from different fish offal. *Food Chem.*, 107: 700-706.
- Kusumawati, R., Tazwir, Wawasto, A., 2008. Pengaruh Perendaman Dalam Asam Klorida Terhadap Kualitas Gelatin Tulang Kakap Merah (*Lutjanus sp.*) *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 1 (3): 63-68
- Maryani., Surti. T., dan Ibrahim. R., 2010, Gelatin application of nile tilapia (*Oreochromis niloticus*) bone to the quality of the jelly candy, *Sains Teknologi Perikanan*, 1(6): 62-70.
- 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 Farmakologi* 15(2) : 63-68.
- Muyonga, J.H., 2003. *Nile Perch Collagen and Gelatin Extraction and Physico-chemical Characterisation*, Food Science, Pretoria, Faculty of Natural and Agricultural Science, University of Pretoria.
- Nurilmala M, 2004. *Kajian potensi limbah tulang ikan keras (Teleostei) sebagai sumber gelatin dan analisis karakteristiknya* [tesis]. Bogor: Sekolah Pasca sarjana. IPB.
- Puspawati, N.M., Simpen, IN, dan Sumerta Miwada., 2012, Isolasi Gelatin Dari Kaki Ayam Broiler dan Karakterisasi Gugus Fungsinya Dengan Spektrofotometri FTIR, *Jurnal Kimia* 6 (1) : 79-87
- Poppe, J., 1992, Imeson A, *Thickening and gelling agents for food*, London, Blackie Academy and Profesional.
- 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.
- 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 applications of near infrared spectroscopy, and the characteristic of a novel PbS CCD array-based near infrared spectrometer, *Appl Spect Rev* 37 : 383-428.

Supriyadi., 2014, *Pemanfaatan Tulang Ikan Nila (Oreochromis niloticus) Sebagai Gelatin dan Karakterisasi Sifat Fisika Kimianya* [skripsi], Purwokerto, Fakultas Farmasi, Universitas Muhammadiyah Purwokerto

Suyanto SR. 1994. *Nila*. Penebar Swadaya, Jakarta.

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

Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. P.T. Gramedia Pustaka Umum, Jakarta.

Wulandari, Supriadi, A., Purwanto, B., 2013. Pengaruh *Defatting* dan Suhu ekstraksi Terhadap Karakteristik Fisik Gelatin Tulang Ikan Gabus (*Channa striata*). *Jurnal Fishtech*, 1 (2): 38-45

Yustika. R., 2000, *Pembuatan dan Analisis Sifat Kimia Gelatin dari Kulit dan Tulang Ikan Cucut* [skripsi], Bogor, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor

Zainuddin, I. 2010. Pembuatan Gelatin Lembaran (*Leaves Gelatine*) dari Kulit Ikan. Laporan Akhir Program Insentif Percepatan Difusi Dan Pemanfaatan Iptek. Bidang Fokus Ketahanan Pangan : 7-29. Deputi Bidang Teknologi Agroindustri Dan Bioteknologi Badan Pengkajian Dan Penerapan Teknologi, Jakarta.