6. DAFTAR PUSTAKA

AOAC. 1995. Official Method of Analysis of Association. Official Agricultural Chemist, Washington, DC.

Arvanitoyannis, I. S., Nakayama, A., and Sci-ichi Aiba. 1998. Chitosan and Gelatin Based *Edible Films*: State Diagrams, Mechanical and Permeation Properties. *Carbohydrate Polymers, vol. 37: 371-382*.

Astawan, M. dan Tita Aviana. 2003. Pengaruh Jenis Larutan Perendam Serta Metode Pengeringan Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Fungsional Gelatin dari Kulit Cucut. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, Vol. XIV, No. 1*.

Avena-Bustillos, R. J., Olsen, C. W., Olson, D. A., Chiou, B., Yee, E., Bechtel, P. J., and T. H. McHugh. 2006. Water Vapor Permeability of Mammalian and Fish Gelatin Films. *Journal of Food Science, Vol. 71, No. 4.*

Barbooti, M.M., S.R. Raouf and F.H.K. Al- Hamdani. 2008. Optimization of Production of Food Grade Gelatin from Bovine Hide Wastes. *Eng and Tech. 26(2): 240-253*.

Bourtoom, J. 2008. Edible films and coating: characteristics and properties. *International Food Research Journal. 15 (3):1-12*.

Bourtoom, T. 2009. Edible Protein Film: Properties Enhancement. *International Food Research Journal 16: 1-9.*

Cao, N., Y. Fu, and J. He. 2007. Preparation and Physical Properties of Soy Protein Isolate and Gelatin Composite Films. *Int. J. Food Hydro. 21: 1153-1162*.

Chambi, H., and C. Grosso. 2006. Edible Film Produced with Gelatin and Casein Cross-linked with Transgluminase. *Int. J. Food Res. 39: 458-466*.

Cho, S. Y., Park, J., Batt, H. P., and Ronald L. Thomas. 2006. *Edible films* made from Membrane Processed Soy Protein Concentrates. *Swiss Society of Food Science and Techonlogy 40: 418-423*.

Choi, S. and J.M. Regenstein. 2000. Physicochemical and Sensory Characteristics of Fish Gelatin. *Journal of Food Science. 65(2): 194-199*.

Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan Kementerian Pertanian. 2015. *Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan.* Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan Kementerian Pertanian. Jakarta. ISBN: 978-979-628-031-5.

Du, L., Khiari, Z., Pietrasik, Z., and Betti, M. 2013. Physicochemical and Fuctional Properties of Gelatin Extracted from Turkey and Chicken Heads. *Poultry Science 92: 2463-2474.*

Fadillah, G., Putri, P., Azizah, N., Purbayanto, Y. O., dan Teguh Endah Saraswati. 2013. Isolasi Gelatin dari Limbah Ceker Ayam Sebagai Alternatif Bahan Pengawet Alami Bahan Makanan. *Seminar Nasional Kimia Terapan Indonesia. Vol.2 hal-41.*

[GMIA] Gelatin Manufacturers Institute of America. 2012. Gelatin Handbook. America inc. http://www.gelatin-gmia.com. (Diakses tanggal 13 April 2017).

[GMIA] Gelatin Manufacturers Institute of America. 2013. Standard Testing Methods for *Edible* Gelatin. Official Procedure of the Gelatin Manufacturers Institute of America, Inc. http://www.gelatin-gmia.com. (Diakses tanggal 13 April 2017).

Guillen, M. C. G., B. Gimenez., M. E. L. Caballero and M. P. Montero. 2011. Functional and Bioactive Properties of Collagen and Gelatin From Alternative Sources. *Food Hydrocolloids. 25: 1813-1827.*

Hardikawati, T., Puspawati, N. M., dan Ketut Ratnayati. 2016. Kajian Pengaruh Variasi Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Kekuatah Gel Produk Gelatin Kulit Ayam Broiler Dikaitkan Dengan Pola Proteinnya. *Jurnal Kimia 10(1): 115-124.*

Hasdar, M., Erwanto, Y., dan Suharjono Triatmojo. 2011. Karakteristik *Edible Film* yang diproduksi dari Kombinasi Gelatin Kulit Kaki Ayam dan *Soy Protein Isolate*. *Buletin Peternakan Vol. 35(3):188-196.*

Hidayat, G., Dewi, E. N., dan Laras Rianingsih. 2016. Karakteristik Gelatin Tulang Ikan Nila Dengan Hidrolisis Menggunakan Asam Fosfat dan Enzim Papain. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia, Vol. 19, No. 1.*

Hidayati, K. dan I. Nugraha. (2014). Sintesis dan Karakterisasi Komposit *Edible Film* Berbahan Dasar Gelatin Ceker Ayam dan Montmorillonit. Seminar Nasional Kimia dan Pendidikan Kimia VI. ISBN: 979363174-0.

Huda, W. N., W. Atmaka, dan E. Nurhartadi, 2013. Kajian karakteristik fisik dan kimia gelatin ekstrak kaki ayam (*Gallus gallus bankiva*) dengan variasi lama perendaman dan konsentrasi asam. *Jurnal Teknosains Pangan. 2(3): 70-75.*

Jannah, A., Maunatin, A., Windayanti, A., Findianti, Y., dan Zulfiatul Mufidah. 2013. Isolasi dan Karakterisasi Gelatin dari Tulang Ayam dengan Metode Asam. *Alchemy*. *Vol.2 No.3 hal. 184-189.*

Jayathikalan, K., K. Sultana, K. Radhakrishna and A.S. Bawa. 2011. Utilization of Byproducts and Waste Materials from Meat, Poultry and Fish Processing Industries: a Review. *J Food Sci Technol. 49(3): 278-293*.

Jongjareonrak, A., S. Benjakul, W. Visessanguan, T. Prodpran and M. Tanaka. 2006. Characterization of Edible Film from Skin Gelatin of Brownstripe Red Snapper and Bigeye Snapper. *Food Hydrocolloids, 20: 492 – 501.*

Liu, D. C., Lin, Y. K. and M. T. Chen. 2001. Optimum Condition of Extracting Collagen from Chicken Feet and its Characteristics. *Asian-Aust. J. Anim. Sci. 14: 1638-1644.*

Liu, Z. and J. H. Han. 2005. Film Forming Characteristics of Starches. *Journal Food Science* 70 (1): 31-36.

Miskah, S., Ramadianti, I. M., dan Achti Fadilla Hanif. 2010. Pengaruh Konsentrasi CH3COOH & HCl Sebagai Pelarut dan Waktu Perendaman pada Pembuatan Gelatin Berbahan Baku Tulang/Kulit Kaki Ayam. *Jurnal Teknik Kimia, Vol. 17 No. 1*.

Miwada, I. N. S dan I. N. Simpen. 2007. Optimalisasi Potensi Ceker Ayam (*Shank*) Hasil Limbah RPA Melalui Metode Ekstraksi Termodifikasi Untuk Menghasilkan Gelatin. *Majalah Ilmiah Peternakan. 10 (1): 5-8*.

Murdianto, W., Marseni, D. W., dan Haryadi. 2005. Sifat Fisik dan Mekanik *Edible Film* Ekstrak Daun Janggelan (*Meson palustris* BI). *Agrosains, 18 (3)*.

Prayitno. 2007. Ekstraksi Kolagen Cakar Ayam dengan Berbagai Jenis Larutan Asam dan Lama Perendaman. *Animal Production. 9 (2): 99 – 104.*

Purnomo, E., 1992. *Penyamakan kulit kaki ayam*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

Puspitasari, D. A. P., Bintoro, V. P. dan B. E. Setiani. 2013. Sifat-sifat Gelatin Tulang Cakar Ayam. *Jurnal Pangan dan Gizi, Vol. 04 No. 07.*

Rachmania, R. A., Nisma, F. dan Elok Mayangsari. 2013. Ekstraksi Gelatin dari Tulang Ikan Tenggiri Melalui Proses Hidrolisis Menggunakan Larutan Basa. *Media Farmasi, Vol. 10 No. 2: 18-28*.

Retno, D. T., 2012. Pembuatan Gelatin dari Tulang Ayam Boiler Dengan Proses Hidrolisa. *Prosiding Seminar Nasional Aplikasi Sains dan Teknologi*. ISSN: 1979-911X.

Sanaei, A. V., Mahmoodani, F., See, S. F., Yusop, S. M., and Babji, A. S. (2013). Optimization of gelatin extraction and physicho-chemical properties of catfish (Clarias gariepinus) bone gelatin. *Int. Food Res. J*. 20: 423–430.

Schrieber, R. & Herbert Gareis. 2007. *Gelatin Handbook*. Wiley-VCH Verlag GmbH & co. Weinheim.

Siregar, H., Ginting, S., dan Lasma Nora Lombing. 2015. Pengaruh Jenis Pelarut dan Suhu Ekstraksi Kaki Ayam Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Gelatin yang dihasilkan. *J. Rekayasa Pangan dan Pertanian. Vol.3 No.2.* Universitas Sumatra Utara, Medan.

Sobral, P.J.A., F.C. Manegalli., M.D. Hubinger, and M.A. Roques. 2001. Mechanical, Water Vapour Barrier and Thermal Properties of Gelatin Based Edible Films. *Food Hydrocolloid, 15: 423-432*.

Souza, B., Cerqueira, M., Teixeira, J., & Vicente, A. (2010). The Use of Electric Fields for Edible Coatings and Films Development and Production: a review. *Food Engineering Reviews. 2(4): 244-255*.

Standar Nasional Indonesia – SNI. 1995. SNI 01-3735-1995: Gelatin. Dewan Standarisasi Nasional – DSN.

Sukkwai, S., Kijroongrojana, K. and Benjakul, S. 2011. Extraction of Gelatin from Bigeye Snapper (*Priacanthus tayenus*) Skin for Gelatin Hydrolisate Production. *International Food Research Journal 18(3): 1129-1134*.

Triasih, A. A. 2013. Gelatin Ikan: Sumber, Komposisi Kimia dan Potensi Pemanfaatannya. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*. *Vol. 1, No.2*.

Ulfah, M. 2011. Pengaruh Konsentrasi Larutan Asam Asetat dan Lama Waktu Perendaman Terhadap Sifat-Sifat Gelatin Ceker Ayam. *Agritech, Vol. 31, No. 3*.

Warkoyo, Rahardjo, B., Marseno, D. W., dan Joko Nugroho Wahyu Karyadi. 2014. Sifat Fisik dan *Barrier Edible Film* Berbasis Pati Umbi Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) yang Diinkorporasi dengan Kalium Sorbat. *Agritech, Vol. 34, No. 1*.