

7. DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, F., Nurwantoro, & Mulyani, S. (2012). Daya Kembang, Total Padatan, Waktu Pelelehan, dan Kesukaan Es Krim Fermentasi menggunakan Starter *Saccharomyces cereviceae*. *Animal Agriculture Journal*. Diakses dari <https://id.scribd.com/document/455991701/188692-ID-none-2-pdf>
- Adiningsih, Y., & Purwanti, T. (2015). Karakterisasi Mutu Gelatin Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commersonii*) dengan Perendaman Menggunakan Asam Sitrat dan Asam Sulfat. *Jurnal Riset Teknologi Industri*. Diakses dari https://www.researchgate.net/publication/318858350_Karakterisasi_Mutu_Gelatin_Ikan_Tenggiri_SCOMBEROMORUS_COMMERSONII_dengan_Perendaman_Menggunakan_Asam_Sitrat_dan_Asam_Sulfat
- Afifah, S. P. (2016). Validasi Metode Penetapan Kadar Asam Amino Hidroksiprolin Menggunakan Metode Spektrofotometri UV-Vis. Skripsi. FKIK UIN Jakarta. Diakses dari <https://repository.uinjkt.ac.id/dspace/handle/123456789/34222>
- Agustini, T. W., Widayat, Suzery, M., Darmanto, & Iqbal Mubarak. (2020). Pengaruh Jenis Ikan Terhadap Rendemen Pembuatan Gelatin Dari Ikan dan Karakteristik Gelatinnya. *Indonesian Journal of Halal*. Diakses dari <https://ejournal2.undip.ac.id/index.php/ijh/article/view/7342>
- Ahern, K., Rajagopal, I., & Tan, T. (2021). *Structure & Function. In Biochemistry Free For All*. Diakses dari [https://bio.libretexts.org/Bookshelves/Biochemistry/Book%3ABiochemistry_Free_For_All_\(Ahern_Rajagopal_and_Tan\)](https://bio.libretexts.org/Bookshelves/Biochemistry/Book%3ABiochemistry_Free_For_All_(Ahern_Rajagopal_and_Tan))
- Alfaro, A. da T., Balbinot, E., Weber, C. I., Tonial, I. B., & Machado-Lunkes, A. (2014). *Fish Gelatin: Characteristics, Functional Properties, Applications and Future Potentials. In Food Engineering Reviews*. Diakses dari <https://link.springer.com/article/10.1007/s12393-014-9096-5>
- Alfaro, A. da T., Fonseca, G. G., Balbinot, E., Machado, A., & Prentice, C. (2013). *Physical And Chemical Properties Of Wami Tilapia Skin Gelatin. Food Science and Technology*. Diakses dari <https://www.scielo.br/j/cta/a/Zvv76DS4hCBwjYgbxyMJb3x/?lang=en>
- Alfaro, A. T., Biluca, F. C., Marquetti, C., Tonial, I. B., & de Souza, N. E. (2014). *African Catfish (Clarias gariepinus) Skin Gelatin: Extraction Optimization and Physical-Chemical Properties. Food Research International*. Diakses

dari

<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0963996914003858?via%3Dihub>

- Alika, V. A., & Atma, Y. (2018). *The Organoleptic and Physicochemical Characteristic of Gelato by Fish Bone Gelatin Addition*. *Journal of Applied Science and Advanced Technology*, 1(1). Diakses dari <https://jurnal.umj.ac.id/index.php/JASAT/article/view/3101>
- Amador, J., Hartel, R., & Rankin, S. (2017). *The Effects of Fat Structures and Ice Cream Mix Viscosity on Physical and Sensory Properties of Ice Cream*. *Journal of Food Science*, 82(8). Diakses dari <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/1750-3841.13780>
- Anis, Y. M., & Hariani, D. (2019). Pemberian Pakan Komersial dengan Penambahan EM4 (*Effective Microorganism 4*) untuk Meningkatkan Laju Pertumbuhan Lele (*Clarias sp.*). *Jurnal Riset Biologi dan Aplikasinya*. Diakses dari <https://sinta.ristekbrin.go.id/journals/detail?id=7006>
- Arbuckle. (1986). *Ice Cream 4th Ed. The Avi Publishing Company, Inc., Westport Connecticut*. Diakses dari <https://www.springer.com/gp/book/9781461572244>
- Astiana, I., Nurjanah, & Nurhayati, T. (2016). Karakteristik Kolagen Larut Asam dari Kulit Ikan Ekor Kuning. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. Diakses dari https://www.researchgate.net/publication/301708962_Characterization_of_Acid_Soluble_Collagen_from_Redbelly_Yellowtail_Fusilier_Fish_Skin_Caesiocuning
- Atma, Y., & Ramdhani, H. (2017). *Gelatin Extraction from the Indigenous Pangasius Catfish Bone using Pineapple Liquid Waste*. *Indonesian Journal of Biotechnology*. Diakses dari <https://jurnal.ugm.ac.id/ijbiotech/article/view/32472>
- Atma, Y., Ramdhani, H., Mustopa, A. Z., Pertiwi, M., & Maisarah, R. (2018). Karakteristik Fisikokimia Gelatin Tulang Ikan Patin (*Pangasius sutchi*) Hasil Ekstraksi Menggunakan Limbah Buah Nanas (*Ananas comosus*). *Agritech*. Diakses dari <https://jurnal.ugm.ac.id/agritech/article/view/29821>
- Ayudiarti, D. L., Suryanti, & Oktavia, D. A. (2020). *The Effect of Different Types and Gelatin Concentrations on Ice Cream Quality*. *E3S Web of Conferences*.

- Diakses dari https://www.e3s-conferences.org/articles/e3sconf/abs/2020/07/e3sconf_ismfr20_03026/e3sconf_ismfr20_03026.html#:~:text=The%20Effect%20of%20Different%20Types%20and%20Gelatin%20Concentrations%20on%20Ice%20Cream%20Quality,-Diah%20Lestari%20Ayudiarti&text=The%20result%20showed%20that%20ice,and%20197s%20Fg%20melting%20run.
- Badan Pusat Statistik. (2017). Buletin Statistik Perdagangan Luar Negeri Impor Desember 2017. Diakses dari <https://www.bps.go.id/publication/2018/03/07/da932baad4e691d06a650588/buletin-statistik-perdagangan-luar-negeri-impor-desember-2017.html>
- Badan Standardisasi Nasional. (1995). Es Krim. *SNI 01-3713-1995*. Diakses dari <http://lib.kemenperin.go.id/neo/detail.php?id=172937>
- Badan Standardisasi Nasional. (1995). *Mutu dan Cara Uji Gelatin*. Diakses dari <http://lib.kemenperin.go.id/neo/detail.php?id=225878>
- Bahramparvar, M., & Tehrani, M. M. (2011). *Application and Functions of Stabilizers In Ice Cream*. In *Food Reviews International*. Diakses dari <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/87559129.2011.563399>
- Bogdanovic, J., Halsey, N. A., Wood, R. A., & Hamilton, R. G. (2009). *Bovine And Porcine Gelatin Sensitivity In Children Sensitized To Milk And Meat*. In *Journal of Allergy and Clinical Immunology*. Diakses dari [https://www.jacionline.org/article/S0091-6749\(09\)00955-5/fulltext](https://www.jacionline.org/article/S0091-6749(09)00955-5/fulltext)
- Boran, G., & Regenstein, J. M. (2010). *Chapter 5 Fish Gelatin*. *Advances in Food and Nutrition Research*. Diakses dari https://www.researchgate.net/publication/45536574_Chapter_5_-_Fish_Gelatin
- Boran, G., & Regenstein, J. M. (2010). *Fish Gelatin*. *Advances in Food and Nutrition Research*. Diakses dari <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1043452610600058?via%3Dihub>
- Bowyer, J. N., Qin, J. G., & Stone, D. A. J. (2013). *Protein, Lipid And Energy Requirements Of Cultured Marine Fish In Cold, Temperate And Warm Water*. *Reviews in Aquaculture*. Diakses dari <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/j.1753-5131.2012.01078.x>

- Burhanis, B., Bengen, D. G., & Baskoro, M. S. (2018). Karakter Morfometrik Dan Asosiasi Tuna Sirip Kuning *Thunnus albacares* Dan Tuna Bambulo *Gymnosarda unicolor* (Ruppell) di Perairan Simeulue, Provinsi Aceh. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Kelautan Tropis*. Diakses dari <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jurnalikt/article/view/19607>
- Choi, S. S., & Regenstein, J. M. (2000). *Physicochemical and Sensory Characteristics Of Fish Gelatin*. *Journal of Food Science*. Diakses dari <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/j.1365-2621.2000.tb15978.x>
- Clarke, C. (2003). *The Physics of Ice Cream*. *Physics Education*. IOP Publishing Diakses dari <https://iopscience.iop.org/article/10.1088/0031-9120/38/3/308>
- Clarke, C. (2012). *Science of Ice Cream (2nd Edition)*. In Royal Society of Chemistry. Diakses dari https://books.google.co.id/books/about/The_Science_of_Ice_Cream.html?id=_Zd10DZiL2LAC&redir_esc=y
- De la Cruz Martínez, A., Portales, R. E. D., Martínez, J. D. P., Ramírez, J. E. G., Lara, A. D. V., Enríquez, A. J. B., & Santillán, M. M. (2020). *Estimation of Ice Cream Mixture Viscosity During Batch Crystallization In a Scraped Surface Heat Exchanger*. *Processes*, 8(2). Diakses dari <https://doi.org/10.3390/pr8020167>
- Deosarkar, S. S., Khedkar, C. D., Kalyankar, S. D., & Sarode, A. R. (2015). *Ice Cream: Uses and Method of Manufacture*. In *Encyclopedia of Food and Health*. Diakses dari <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-384947-2.00384-6>
- Derkach, S., Voron'ko, N., Kuchina, Y., & Kolotova, D. (2020). *Modified Fish Gelatin as an Alternative to Mammalian Gelatin in Modern Food Technologies*. *Journal Polymers*. Diakses dari <https://www.mdpi.com/2073-4360/12/12/3051>
- Dewi, Y., & Hasdar, M. (2017). Kualitas Viskositas dan Kekuatan Gel Gelatin Kulit Domba yang Dihidrolisis Menggunakan Larutan NaOH. *Agrisaintifika Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*. Diakses dari <http://journal.univetbantara.ac.id/index.php/agrisaintifika/article/view/41>
- Elfita, L. (2015). Analisis Profil Protein dan Asam Amino Sarang Burung Walet (*Collocalia fuchiphaga*) Asal Painan. *Jurnal Sains Farmasi & Klinis*. Diakses dari <https://doi.org/10.29208/jsfk.2014.1.1.22>

- Fadilla, E. N., Darmanto, Y. S., & Purnamayanti, L. (2019). Karakteristik Mi Kering dengan Penambahan Gelatin Sisik Ikan yang Berbeda. *Jurnal Perikanan Universitas Gadjah Mada*. Diakses dari https://www.researchgate.net/publication/338260348_Characteristics_of_Dry_Noodles_with_the_Addition_of_Different_Fish_Scales
- Failisnur, F. (2013). Karakteristik Es Krim Bengkuang Dengan Menggunakan Beberapa Jenis Susu. *Jurnal Litbang Industri*. Diakses dari <https://doi.org/10.24960/jli.v3i1.623.11-20>
- Fatimah, D., & Jannah, A. (2012). Efektivitas Penggunaan Asam Sitrat Dalam Pembuatan Gelatin Tulang Ikan Bandeng (*Chanos-Chanos forskal*). *ALCHEMY Journal of Chemistry*. Diakses dari <https://doi.org/10.18860/al.v0i0.1663>
- Fauzziyah, H. H. (2017). Pengaruh Konsentrasi Asam Fosfat dan Lama Perendaman terhadap Kualitas Gelatin Tulang Ayam Broiler (*Gallus domestica*). Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. Diakses dari <http://etheses.uin-malang.ac.id/10741/>
- Fernianti, D., Juniar, H., & Adinda, N. D. (2020). Pengaruh Massa Ossein dan Waktu Ekstraksi Gelatin dari Tulang Ikan Tenggiri dengan Perendaman Asam Sitrat Belimbing Wuluh. *Jurnal Distilasi*. Diakses dari <https://jurnal.um-palembang.ac.id/distilasi/article/view/3027>
- Fety, Nurrachmawati. (2015). Mengenal Gelatin, Kegunaan dan Pembuatannya. Direktorat Jenderal Peternakan Dan Kesehatan Hewan - Kementerian Pertanian Indonesia. Diakses dari [http://kesmavet.ditjenpkh.pertanian.go.id/index.php/berita/tulisan-ilmiah-populer/139-mengenal-gelatin-kegunaan-dan-pembuatannya#:~:text=Gelatin%20merupakan%20senyawa%20turunan%20yang,agent%20\(bahan%20pembuat%20gel\)%20atau](http://kesmavet.ditjenpkh.pertanian.go.id/index.php/berita/tulisan-ilmiah-populer/139-mengenal-gelatin-kegunaan-dan-pembuatannya#:~:text=Gelatin%20merupakan%20senyawa%20turunan%20yang,agent%20(bahan%20pembuat%20gel)%20atau)
- Firawati. (2018). Isolasi dan Karakterisasi Fisika Kimia Gelatin Pada Gabungan Tulang Kepala, Tulang Badan, dan Sirip Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis L.*). Prosiding Seminar Nasional Biologi dan Pembelajarannya. Diakses dari <https://ojs.unm.ac.id/semnasbio/article/view/6962>
- Gelatin Manufacturers Institute of America*. (2012). *Gelatin Handbook*. Amerika: GMIA. Diakses dari <http://www.gelatin-gmia.com/>

- Gelatin Manufacturers Institute of America*. (2019). *Standard Testing Methods for Edible Gelatin*. Amerika: GMIA. Diakses dari <http://www.gelatin-gmia.com/>
- Goff, H. D., & Hartel, R. W. (2013). *Ice Cream Seventh Edition*. New York: Springer Science + Business Media. Diakses dari https://www.researchgate.net/publication/287279137_Ice_cream_Seventh_edition
- Gomez-Guillen, M. C., Gimenez, B., Lopez-Caballero, M. E., & Montero, M. P. (2011). *Functional and Bioactive Properties of Collagen and Gelatin from Alternative Sources: A review*. In *Food Hydrocolloids*. Diakses dari <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2011.02.007>
- Gudmundsson, M. (2002). *Rheological Properties of Fish Gelatins*. *Journal of Food Science*, 67. Diakses dari https://www.researchgate.net/publication/227702615_Rheological_Properties_of_Fish_Gelatins
- Gunawan, F., Suptijah, P., & Uju. (2017). Ekstraksi dan Karakterisasi Gelatin Kulit Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commersonii*) dari Provinsi Kepulauan Bangka Belitung. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 20. Diakses dari <https://sinta.ristekbrin.go.id/authors/detail?q=EKSTRAKSI+DAN+KARAKTERISASI+GELATIN+KULIT+IKAN+TENGGIRI+%28Scomberomorus+commersonii%29+DARI+PROVINSI+KEPULAUAN+BANGKA+BELITUNG&search=1&id=6040831&view=documentsgs>
- Hafidz, R. N. R. M., Yaakob, C. M., Amin, I., & Noorfaizan, A. (2011). *Chemical and Functional Properties of Bovine and Porcine Skin Gelatin*. *International Food Research Journal*. Diakses dari https://www.academia.edu/23012870/Chemical_and_functional_properties_of_bovine_and_porcine_skin_gelatin
- Hapsari, N., Rosida, D. F., Djajati, S., Aviskarahman, A., Dewati, R., & Sudaryati. (2017). *Physical Characteristics of Fish Bone Gelatin Extracted Acid*. *Journal of Computational and Theoretical Nanoscience*, 23. Diakses dari <https://www.researchgate.net/publication/323516094>
- Hardikawati, T., Puspawati, N. M., & Ketut Ratnayani. (2016). Kajian Pengaruh Variasi Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Kekuatan Gel Produk Gelatin Kulit Ayam Broiler Dikaitkan Dengan Pola Proteinnya. *Jurnal Kimia*. Diakses dari <https://ojs.unud.ac.id/index.php/jchem/article/view/17354>

- Hartatie, E. S. (2011). Kajian Formulasi (Bahan Baku, Bahan Pemantap) dan Metode Pembuatan Terhadap Kualitas Es Krim. *Jurnal Gamma*, 7(1), 20–26. Diakses dari <https://docplayer.info/34355762-Kajian-formulasi-bahan-baku-bahan-pemantap-dan-metode-pembuatan-terhadap-kualitas-es-krim.html>
- Hasanuddin, H., Dewi, K. H., & Fitri, I. (2011). Pengaruh Proses Pembuatan Es Krim Terhadap Mutu Es Krim Berbahan Baku Pisang. *Jurnal Agroindustri*. Diakses dari <https://doi.org/10.31186/j.agroind.1.1.1-7>
- Hastuti, D. (2007). Pengenalan dan Proses Pembuatan Gelatin. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, Vol.3(10). Diakses dari <https://www.publikasiilmiah.unwahas.ac.id/index.php/Mediagro/article/view/539>
- Haug, I. J., & Draget, K. I. (2009). *Handbook of Hydrocolloids: Second Edition*. Woodhead Publishing Series. Diakses dari <https://doi.org/10.1533/9781845695873.142>
- Hermanto, S. (2014). Karakteristik Fisikokimia Gelatin Kulit Ikan Sapu-Sapu (*Hyposarcus pardalis*) Hasil Ekstraksi Asam. *Jurnal Kimia VALENSI*. <https://doi.org/10.15408/jkv.v0i0.3608>
- Hidayah, U. N., Affandi, D. R., & Sari, A. M. (2017). Kajian Mikrostruktur, Karakteristik Fisik Dan Sensoris Es Krim Dengan Penggunaan Gelatin Tulang Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus sp.*) sebagai *Stabilizer*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Diakses dari <https://jurnal.uns.ac.id/ilmupangan/article/view/29070>
- HMDB (*Human Metabolome Database*). (2020). *Showing metabocard for 4-Hydroxyproline*. *Human Metabolome Database*. Diakses dari <https://hmdb.ca/metabolites/HMDB0000725>
- Iqbal, M, Anam, C., & Ridwan, A. (2015). Optimasi Rendemen dan Kekuatan Gel Gelatin Ekstrak Tulang Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus sp.*). *Jurnal Teknosains Pangan*, IV. Diakses dari <https://jurnal.uns.ac.id/teknosains-pangan/article/view/4686>
- Islami, A. D., Junianto, & Rostika, R. (2018). Karakteristik Fisik dan Kimia Gelatin Kulit Kakap Pada Hasil Ekstraksi Suhu Yang Berbeda. *Jurnal Perikanan Dan Kelautan*, IX. Diakses dari <http://jurnal.unpad.ac.id/jpk/article/view/20512>

- Istiqomah, K., Praptiningsih, Y., & Windrati, W. S. (2018). Karakterisasi Es Krim Edamame Dengan Variasi Jenis dan Jumlah Penstabil. *Jurnal Agroteknologi*. Diakses dari <https://doi.org/10.19184/j-agt.v11i02.6522>
- Ittaqi, F. B., Darmanto, Y. S., & Fahmi, A. S. (2020). Karakteristik Marshmallow Tinggi Vitamin C Dengan Menggunakan Gelatin Tulang Ikan dan Buah Pedada. Seminar Nasional Tahunan XVII Hasil Penelitian Perikanan Dan Kelautan. Diakses dari https://scholar.google.com/scholar?hl=id&as_sdt=0%2C5&q=KARAKTERI+STIK+MARSHMALLOW+TINGGI+VITAMIN+C+DENGAN+MENGGUNAKAN+GELATIN+TULANG+IKAN+DAN+BUAH+PEDADA&btnG=
- Jamilah, B., Tan, K. W., Umi Hartina, M. R., & Azizah, A. (2011). *Gelatins From Three Cultured Freshwater Fish Skins Obtained By Liming Process. Food Hydrocolloids*. Diakses dari <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2010.11.023>
- Jaziri, A. A., Muyasyaroh, H., & Firdaus, M. (2019). Karakteristik Fisikokimia Gelatin Kulit Ikan Ayam-Ayam (*Abaliste stellaris*) Dengan Pra-Perlakuan Konsentrasi Asam Sitrat. *Buana Sains*. Diakses dari <https://doi.org/10.33366/bs.v19i1.1522>
- Karayannakidis, P., & Anastasios, Z. (2016). *Fish Processing By-Products as a Potential Source of Gelatin: A Review. Journal of Aquatic Food Product Technology*, 25, 65–92. Diakses dari <http://dx.doi.org/10.1080/10498850.2013.827767>
- Karlina, I. R., & Atmaja, L. (2010). Ekstrak Gelatin dari Tulang Rawan Ikan Pari (*Himantura gerarrdi*). Prosiding Skripsi Jurusan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Teknologi Sepuluh Nopember. Diakses dari <https://studylibid.com/doc/658969/ekstrak-gelatin-dari-tulang-rawan-ikan-pari>
- Kesuma, N. K. Y., Widarta, I. W. R., & Permana, I. D. G. M. (2018). Pengaruh Jenis Asam Dan pH Pelarut Terhadap Karakteristik Pektin dari Kulit Lemon (*Citrus limon*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*. Diakses dari <https://doi.org/10.24843/itepa.2018.v07.i04.p06>
- Khiari, Z., Rico, D., Martin-Diana, A. B., & Barry-Ryan, C. (2017). *Valorization Of Fish By-Products: Rheological, Textural And Microstructural Properties Of Mackerel Skin Gelatins. Journal of Material Cycles and Waste Management*. Diakses dari <https://doi.org/10.1007/s10163-015-0399-2>

- Kordi K, M., & Ghufron H. (2005). *Budidaya Ikan Patin : Biologi, Pembenihan dan Pembesaran*. Yogyakarta: Yayasan Pustaka Nusantara. Diakses dari <https://onesearch.id/Record/IOS3605.JATEN-11100000050648>
- Kusumaningrum, I., Pranoto, Y., & Hadiwiyoto, S. (2018). *Extraction Optimization and Characterization of Gelatine From Fish Dry Skin of Spanish Mackerel (Scomberromorus commersoni)*. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. Diakses dari <https://doi.org/10.1088/1755-1315/144/1/012036>
- Lestari, L. A., Wildiana, R. A., Nisa, F. Z., Erwanto, Y., & Pranoto, Y. (2019). *Physical, Chemical, and Sensory Properties of Ice Cream with the Substitution of Stabilizer with Gelatin from Various Sources*. *Journal of Food and Pharmaceutical Sciences*, 7. Diakses dari <https://journal.ugm.ac.id/v3/JFPS/article/view/702>
- Leuenberger, B. H. (1991). *Investigation of Viscosity and Gelation Properties of Different Mammalian and Fish Gelatins*. *Topics in Catalysis*. Diakses dari [https://doi.org/10.1016/S0268-005X\(09\)80047-7](https://doi.org/10.1016/S0268-005X(09)80047-7)
- Lombu, F. V., Agustin, A. T., & Pandey, E. V. (2015). *Pemberian Konsentrasi Asam Asetat Pada Mutu Gelatin Kulit Ikan Tuna*. *Media Teknologi Hasil Perikanan*. Diakses dari <https://doi.org/10.35800/mthp.3.2.2015.9216>
- Mahdian, E., & Karazhian, R. (2013). *Effects of Fat Replacers and Stabilizers on Rheological, Physicochemical and Sensory Properties of Reduced-Fat Ice Cream*. *Journal of Agricultural Science and Technology*. Diakses dari https://www.researchgate.net/publication/281732690_Effects_of_Fat_Replacers_and_Stabilizers_on_Rheological_Physicochemical_and_Sensory_Properties_of_Reduced-fat_Ice_Cream
- Mahmood, K., Ariffin, F., Kamilah, H., & Sulaiman, S. (2016). *Review of Fish Gelatin Extraction, Properties and Packaging Applications*. Diakses dari https://www.researchgate.net/publication/309644509_Review_of_Fish_Gelatin_Extraction_Properties_and_Packaging_Applications
- Mahmoodani, F., Ardekani, V. S., See, S. F., Yusop, S. M., & Babji, A. S. (2012). *Optimization And Physical Properties Of Gelatin Extracted From Pangasius Catfish (Pangasius sutchi) Bone*. *Journal of Food Science and Technology*. Diakses dari <https://doi.org/10.1007/s13197-012-0816-7>

- Mahmoodani, Fatemeh, Ardekani, V. S., Fern, S. S., Yusop, S. M., & Babji, A. S. (2014). *Optimization of Extraction and Physicochemical Properties of Gelatin from Pangasius Catfish (Pangasius sutchi) Skin*. Sains Malaysiana. Diakses dari https://www.researchgate.net/publication/287593247_Optimization_of_Extraction_and_Physicochemical_Properties_of_Gelatin_from_Pangasius_Catfish_Pangasius_sutchi_Skin
- Mardawati, E., Sugandi, H., Kayaputri, I. L., Cahyana, Y., Wira, D. W., Pujiyanto, T., & Kastaman, R. (2018). *Study and Characterization of Powder Mackerel (Scomberomorus commerson) Bone Gelatin Through Hydrolysis Of Hydrochloric Acid*. AIP Conference Proceedings. Diakses dari <https://doi.org/10.1063/1.5021195>
- Mariod, A., & Adam, H. (2013). *Review: Gelatin, Source, Extraction And Industrial Applications*. Diakses dari https://www.researchgate.net/publication/236735648_Review_Gelatin_source_extraction_and_industrial_applications
- Marshall, Robert T., Goff, H. Douglas, Hartel, R. W. (2003). *Ice Cream, Sixth Edition*. US: Springer. Diakses dari <https://doi.org/10.1007/978-1-4615-0163-3>
- Marshall, & Arbuckle, W. (1996). *Ice Cream 5th Edition*. ITP. Diakses dari [https://www.semanticscholar.org/paper/Ice-cream%3A-\(5th-edition\)-by-R.T.-Marshall-and-W.S.-Fox/da3f9e931a9918e1acb59bc86db16c08f3e2300e](https://www.semanticscholar.org/paper/Ice-cream%3A-(5th-edition)-by-R.T.-Marshall-and-W.S.-Fox/da3f9e931a9918e1acb59bc86db16c08f3e2300e)
- Masirah. (2018). Perbandingan Karakteristik Sifat Fisikokimia Gelatin Tulang Ikan Bandeng dan Gelatin Sapi Komersial. Prosiding Seminar Nasional Kelautan dan Perikanan. Diakses dari https://www.researchgate.net/publication/339068925_PERBANDINGAN_KARAKTERISTIK_SIFAT_FISIKOKIMIA_GELATIN_TULANG_IKAN_BANDENG_DAN_GELATIN_SAPI_KOMERSIAL
- Masrukan, M., & Santoso, U. (2016). Pengaruh Konsentrasi Asam Klorida Dan Lama Perendaman Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Gelatin Tulang Ikan Tuna (*Thunnus albacare*). Agrotech : Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian. Diakses dari <https://doi.org/10.37631/agrotech.v1i1.6>
- Mazaheri Tehrani, M., & Moeenfar, M. (2008). *Effect of Some Stabilizers on The Physicochemical and Sensory Properties of Ice Cream Type Frozen Yogurt*. American-Eurasian Journal of Agricultural & Environmental Science.

- Diakses dari https://www.researchgate.net/publication/254831912_Effect_of_Some_Stabilizers_on_the_Physicochemical_and_Sensory_Properties_of_Ice_Cream_Type_Frozen_Yogurt#:~:text=The%20addition%20of%20stabilizers%20did,highlight%20hardness%20and%20stickiness%20values.
- McPherson, G. R. (1993). *Reproductive Biology of the Narrow-Barred Spanish Mackerel (Scomberomorus commerson) in Queensland Waters*. *Asian Fisheries Sci.* Diakses dari <https://www.semanticscholar.org/paper/Reproductive-Biology-of-the-Narrow-Barred-Spanish-McPherson/9244c74bf1eb84f5526ca6721ec89939beaec1ac#paper-header>
- Miller-Livney, T., & Hartel, R. W. (1997). *Ice Recrystallization in Ice Cream: Interactions between Sweeteners and Stabilizers*. *Journal of Dairy Science*. Diakses dari [https://doi.org/10.3168/jds.S0022-0302\(97\)75956-3](https://doi.org/10.3168/jds.S0022-0302(97)75956-3)
- Mirzapour-Kouhdasht, A., Moosavi-Nasab, M., Krishnaswamy, K., & Khalesi, M. (2020). *Optimization Of Gelatin Production From Barred Mackerel By-Products: Characterization And Hydrolysis Using Native And Commercial Proteases*. *Food Hydrocolloids*. Diakses dari <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2020.105970>
- Mulyani, D., Dewi, E., & Kurniasih, R. (2017). Karakteristik Es Krim dengan Penambahan Alginat sebagai Penstabil. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. Diakses dari <https://www.neliti.com/id/publications/190202/karakteristik-es-krim-dengan-penambahan-alginat-sebagai-penstabil>
- Mulyani T, R. dan Vanto. A. (2014). Pembuatan Es Krim Rumput Laut (*Phaeophyceae*). *Jurnal Rekapangan*. Diakses dari <http://ejournal.upnjatim.ac.id/index.php/teknologi-pangan/article/view/471>
- Muse, M., & Hartel, R. (2004). *Ice Cream Structural Elements that Affect Melting Rate and Hardness*. *Journal of Dairy Science*. Diakses dari <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0022030204731355>
- Muyonga, J. H., Cole, C. G. B., & Duodu, K. G. (2004). *Extraction and Physico Chemical Characterisation of Nile Perch (Lates niloticus) Skin and Bone Gelatin*. *Food Hydrocolloids*. Diakses dari <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2003.08.009>

- Nasution, A., Harmita, & Harahap, Y. (2018). Karakterisasi Gelatin Hasil Ekstraksi dari Kulit Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) dengan Proses Asam dan Basa. *Pharmaceutical Sciences and Research (PSR)*. Diakses dari <http://psr.ui.ac.id/index.php/journal/article/view/4029>
- Natsir, N. A., & Latifa, S. (2018). Analisis Kandungan Protein Total Ikan Kakap Merah dan Ikan Kerapu Bebek. *Biosel: Biology Science and Education*. Diakses dari <https://doi.org/10.33477/bs.v7i1.392>
- Nelson, J. A., & Trout, G. M. (1951). *Judging Dairy Products*. The Olsen Publishing Company. Diakses dari https://books.google.co.id/books/about/Judging_Dairy_Products.html?id=t_oqAQAAAMAAJ&redir_esc=y
- Ninan, G., Joseph, J., & Aliyamveetil, Z. A. (2014). A Comparative Study On The Physical, Chemical And Functional Properties Of Carp Skin And Mammalian Gelatins. *Journal of Food Science and Technology*, 51(9). Diakses dari <https://doi.org/10.1007/s13197-012-0681-4>
- Ningrum, A., Hapsari, M. W., Perdani, A. W., Sutrisno, E., Pravitri, K. G., Ramadhani, N. F., & Munawaroh, H. S. H. (2020). Characteristic Of Yellow Tuna Skin (*Thunnus albacares*) Gelatin Enriched with Cinnamon (*Cinnamomum Zeylanicum*) And Roselle (*Hibiscus Sabdariffa*) Powder. *Food Research*. Diakses dari [https://doi.org/10.26656/fr.2017.4\(6\).225](https://doi.org/10.26656/fr.2017.4(6).225)
- Ntau, E., Djarkasi, G. S. ., & E., L. (2021). Pengaruh Penambahan Gelatin terhadap Kualitas Fisik Es Krim Sari Jagung Manis. *Journal of Food Research*, 1. Diakses dari <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/srjfr/article/view/33899>
- Nurilmala, M., Hizbullah, H. H., Karnia, E., Kusumaningtyas, E., & Ochiai, Y. (2020). Characterization and Antioxidant Activity of Collagen, Gelatin, and the Derived Peptides from Yellowfin Tuna (*Thunnus albacares*) Skin. *Marine Drugs*. Diakses dari <https://doi.org/10.3390/md18020098>
- Nurilmala, M., Jacob, A. M., & Dzaky, R. A. (2017). Karakteristik Gelatin Kulit Ikan Tuna Sirip Kuning (*Thunnus albacares*) sebagai Bahan Kapsul Keras. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. Diakses dari <https://www.semanticscholar.org/paper/Karakteristik-Gelatin-Kulit-Ikan-Tuna-Sirip-Kuning-Adinugraha/a74499c45fe1d40e551a0317bd9d046b5bc0bcee>

- Nurilmala, M., Wahyuni, M., & Heidi, W. (2006). Perbaikan Nilai Tambah Limbah Tulang Ikan Tuna (*Thunnus sp*) Menjadi Gelatin Serta Analisis Fisika-Kimia. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. Diakses dari <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jphpi/article/view/980>
- Oktaviani, I., Perdana, F., & Nasution, A. Y. (2017). Perbandingan Sifat Gelatin Yang Berasal dari Kulit Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) dan Gelatin Yang Berasal dari Kulit Ikan Komersil. *JOPS (Journal of Pharmacy and Science)*. Diakses dari <https://doi.org/10.36341/jops.v1i1.368>
- Panjaitan, T. F. C. (2016). Optimasi Ekstraksi Gelatin dari Tulang Ikan Tuna (*Thunnus albacares*). *Jurnal Wiyata*, 3. Diakses dari <http://garuda.ristekbrin.go.id/documents/detail/521825>
- Peranginangin, R., Haq, N., Ma'ruf, W. F., & Rusli, A. (2004). Ekstraksi Gelatin dari Kulit Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) secara Proses Asam. *Jurnal Pascapanen Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan*, 10. Diakses dari <http://dx.doi.org/10.15578/jpbkp.v10i3.376>
- Peranginangin, R., Mulyasari, M., Sari, A., & Tazwir, T. (2005). Karakterisasi Mutu Gelatin yang diproduksi dari Tulang Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) secara Ekstraksi Asam. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*. Diakses dari <https://doi.org/10.15578/jpbkp.v11i4.472>
- Pertiwi, M., Atma, Y., Mustopa, A., & Maisarah, R. (2018). Karakteristik Fisik dan Kimia Gelatin dari Tulang Ikan Patin dengan *Pre-Treatment* Asam Sitrat. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Diakses dari <https://doi.org/10.17728/jatp.2470>
- Pradarameswari, K. A., Zaelani, K., Waluyo, E., & Nurdiani, R. (2017). *The Physico-Chemical Properties of Pangas Catfish (Pangasius pangasius) Skin Gelatin*. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. Diakses dari <https://doi.org/10.1088/1755-1315/137/1/012067>
- Rahayu, M., Pramonowibowo, & Yulianto, T. (2014). Profil Asam Amino yang Terdistribusi ke dalam Kolom Air Laut pada Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta*) sebagai Umpan (Skala Laboratorium). *Journal of Fisheries Resources Utilization Management and Technology*, 3. Diakses dari <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jfrumt/article/view/5569>
- Rahimah, S., Fadhila, A., Lembong, E., Sukri, N., & Cahyanto, T. (2020). *Characteristics of Spanish Mackerel (Scomberomorus commerson) Bone*

Gelatin for Ice Cream Stabilizer. Indonesian Journal of Halal Research.
Diakses dari https://www.researchgate.net/publication/339612468_Characteristics_of_Spanish_Mackerel_Scomberomorus_commerson_Bone_Gelatin_for_Ice_Cream_Stabilizer

- Rahimah, S., Fadhila, A., Lembong, E., Sukri, N., & Cahyanto, T. (2020). *Characteristics of Spanish Mackerel (Scomberomorus commerson) Bone Gelatin for Ice Cream Stabilizer. Indonesian Journal of Halal Research.* Diakses dari <https://doi.org/10.15575/ijhar.v2i1.7820>
- Rahman, M. S., Al-Saidi, G. S., & Guizani, N. (2008). *Thermal Characterisation of Gelatin Extracted From Yellowfin Tuna Skin and Commercial Mammalian Gelatin. Food Chemistry.* Diakses dari <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2007.10.079>
- Rahmawati, H., & Pranoto, Y. (2016). Rendemen dan Komposisi Proksimat Gelatin Kulit Ikan Belut dan Lele pada Keadaan Segar dan Kering (*Yield And Proximate Of Gelatin Extracted From Fresh And Dry Swamp Ell And Catfish Skin*). *Fish Scientiae.* Diakses dari <https://ppjp.ulm.ac.id/journal/index.php/fs/article/view/6680>
- Rahmawati, Y. D., & Hasdar, M. (2017). Kualitas Viskositas Dan Kekuatan Gel Gelatin Kulit Domba yang dihidrolisis Menggunakan Larutan NaOH. *AGRISAINTEFIKA: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian.* Diakses dari <https://doi.org/10.32585/ags.v1i1.41>
- Ratnasari, I., & Firlianty. (2016). *Physico-Chemical Characterization and Skin Gelatin Rheology of Four Freshwater Fish as Alternative Gelatin Source. AACL Bioflux.* Diakses dari <https://www.semanticscholar.org/paper/Physico-chemical-characterization-and-skin-gelatin-Ratnasari/4fbaaf5ff9a1fe05a01d6304d1a2b26e6119b70>
- Renol, R., Finarti, F., Wahyudi, D., Akbar, M., & Ula, R. (2018). Rendemen dan pH Gelatin Kulit Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) yang direndam pada Berbagai Konsentrasi HCl. *Jurnal Pengolahan Pangan.* Diakses dari <https://doi.org/10.31970/pangan.v3i1.9>
- Rodiah, S., Mariyamah, M., Ahsanunnisa, R., Erviana, D., Rahman, F., & Budaya, A. W. (2018). Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Tenggiri Sebagai Sumber Gelatin Halal Melalui Hidrolisis Larutan Asam Dengan Variasi Rasio Asam.

ALKIMIA : Jurnal Ilmu Kimia dan Terapan. Diakses dari <https://doi.org/10.19109/alkimia.v2i1.2260>

Rosalina, G. E., Masruri, M. Z., & Zuchrillah, D. R. (2018). Pra Desain Pabrik Gelatin dari Tulang Ikan Tuna. Seminar Nasional Sains Dan Teknologi Terapan. <https://ejournal.itats.ac.id/sntekpan/article/view/386/251>

Rohrig, B. (2014). *Ice Cream and Chemistry*. American Chemical Society. Diakses dari <https://www.acs.org/content/acs/en/education/resources/highschool/chemmatters/past-issues/archive-2013-2014/ice-cream-chemistry.html>

Jamili, S., Sadeghi, H., Rezayat, S.M., Attar, H., Kaymaram, F. (2016). *Extraction and Evaluation Of Gelatin From Yellow Fin Tuna (Thunnus albacares) Skin and Prospect As An Alternative To Mammalian Gelatin*. *Iranian Journal of Fisheries Sciences*, 18. Diakses dari https://www.researchgate.net/publication/330042317_Extraction_and_evaluation_of_gelatin_from_yellow_fin_tuna_Thunnus_albacares_skin_and_prospect_as_an_alternative_to_mammalian_gelatin

Safitri, R., Isamu, K. T., & Akib, N. I. (2019). Uji Kualitas Gelatin dari Tulang Ikan Tuna Sirip Kuning (*Thunnus albacares*) Menggunakan Jenis Asam yang Berbeda. *Journal Fish Protech*, 2. Diakses dari <http://ojs.uho.ac.id/index.php/jfp/article/view/9351>

Sanaei, A. V., Mahmoodani, F., See, S. F., Yusop, S. M., & Babji, A. S. (2013). *Optimization Of Gelatin Extraction and Physico-Chemical Properties of Catfish (Clarias gariepinus) Bone Gelatin*. *International Food Research Journal*. Diakses dari https://www.researchgate.net/publication/274080668_Optimization_of_gelatin_in_extraction_and_physico-chemical_properties_of_catfish_Claris_gariepinus_bone_gelatin

Sanggur, Y. F. (2017). Kualitas Organoleptik dan Daya Leleh Es Krim dengan Penambahan Persentase Buah Nenas (*Ananas sativus*) Berbeda. Universitas Hasanuddin. Diakses dari <https://www.semanticscholar.org/paper/KUALITAS-ORGANOLEPTIK%2C-DAN-DAYA-LELEH-ES-KRIM-BUAH-Sanggur/c4378f334ff30faea5af0c60e392fdb9d409cbeb>

Santoso, A., & Susilo, E. S. (2016). Studi Pendahuluan Hubungan Panjang–Berat Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commerson*) dari Perairan Semarang. *Jurnal Kelautan Tropis*. Diakses dari <https://doi.org/10.14710/jkt.v19i2.843>

- Santoso, C., Surti, T., & Sumardianto, S. (2015). Perbedaan Penggunaan Konsentrasi Larutan Asam Sitrat dalam Pembuatan Gelatin Tulang Rawan Ikan Pari Mondol (*Himantura gerrardi*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. Diakses dari <https://www.neliti.com/id/publications/124462/perbedaan-penggunaan-konsentrasi-larutan-asam-sitrat-dalam-pembuatan-gelatin-tul>
- Saputra, R., Widiastuti, I., & Supriadi, A. (2015). Karakteristik Fisik dan Kimia Gelatin Kulit Ikan Patin (*Pangasius pangasius*) dengan Kombinasi Berbagai Asam dan Suhu. *Fishtech*. Diakses dari <https://ejournal.unsri.ac.id/index.php/fishtech/article/view/3496>
- Sarwanto, C., & dkk. (2018). Profil Peluang Investasi Komoditi Udang Laporan Tahunan 2018. *Department of Wildlife and National Parks Malaysia*. Diakses dari <https://kkp.go.id/djpdspkp/artikel/26911-profil-peluang-usaha-dan-investasi-komoditas-udang-2018>
- Satriani, S., Sukainah, A., & Mustarin, A. (2018). Analisis Fisiko-Kimia Es Krim Dengan Penambahan Jagung Manis (*Zea mays L. saccharata*) dan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, 1*. Diakses dari <https://ojs.unm.ac.id/ptp/article/view/6237>
- See, S. F., Ghassem, M., Mamot, S., & Babji, A. S. (2013). *Effect of Different Pretreatments on Functional Properties of African Catfish (Clarias gariepinus) Skin Gelatin*. *Journal of Food Science and Technology*. Diakses dari <https://doi.org/10.1007/s13197-013-1043-6>
- See, S. F., Hong, P. K., Ng, K. L., Wan Aida, W. M., & Babji, A. S. (2010). *Physicochemical Properties of Gelatins Extracted From Skins of Different Freshwater Fish Species*. *International Food Research Journal*. Diakses dari https://www.researchgate.net/publication/274080744_Physicochemical_properties_of_gelatins_extracted_from_skins_of_different_freshwater_fish_species
- Singkuku, F. T., Onibala, H., & Agustin, A. T. (2017). Ekstraksi Kolagen Tulang Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Menjadi Gelatin Dengan Asam Klorida. *Media Teknologi Hasil Perikanan*. Diakses dari <https://doi.org/10.35800/mthp.5.3.2017.16846>
- Sinurat, E., Peranginangin, R., & Wibowo, S. (2007). Pengaruh Konsentrasi Kappa Karaginan pada Es Krim Terhadap Tingkat Kesukaan Panelis. *Jurnal*

- Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan. Diakses dari <https://doi.org/10.15578/jpbkp.v2i2.451>
- Sofjan, R. P., & Hartel, R. W. (2004). *Effects of Overrun on Structural and Physical Characteristics of Ice Cream*. *International Dairy Journal*. Diakses dari <https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2003.08.005>
- Sompie, M., Surtijono, S. E., Pontoh, J. H. W., & Lontaan, N. N. (2015). *The Effects of Acetic Acid Concentration and Extraction Temperature on Physical and Chemical Properties of Pigskin Gelatin*. *Procedia Food Science*. Diakses dari <https://doi.org/10.1016/j.profoo.2015.01.042>
- Sompie, M., Triatmojo, S., Pertiwinigrum, A., & Pranoto, Y. (2012). *The Effects Of Animal Age and Acetic Acid Concentration on Pigskin Gelatin Characteristics*. *Journal of the Indonesian Tropical Animal Agriculture*. Diakses dari <https://doi.org/10.14710/jitaa.37.3.176-182>
- Suci, I. (2018). Karakteristik Gelatin Tulang Ikan Tuna dengan Perendaman Cuka Lontar dari Nusa Tenggara Timur. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 21. Diakses dari https://www.researchgate.net/publication/330014617_Characteristics_of_Gelatin_Produced_Immersion_of_Tuna_Bone_in_Lontar_Vinegar_from_East_Nusa_Tenggara
- Sugihartono, Erwanto, Y., & Wahyuningsih, R. (2019). *Kolagen & Gelatin untuk Industri Pangan dan Kesehatan*. Yogyakarta: *Lily Publisher*.
- Suhendra, S., Satria, A., & Iskandar, B. H. (2018). Analisis Industri Filet Patin Indonesia dengan Model Berlian Porter. *Albacore Jurnal Penelitian Perikanan Laut*. Diakses dari <https://doi.org/10.29244/core.1.3.337-348>
- Suptijah, P., Suseno, S., & Anwar, C. (2013). Analisis Kekuatan Gel (*Gel Strength*) Produk Permen Jelly dari Gelatin Kulit Ikan Cucut dengan Penambahan Karaginan dan Rumput Laut. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. Diakses dari <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jphpi/article/view/8053>
- Suryanti, Hadi, S., & Peranginangin, R. (2006). Ekstraksi Gelatin dari Tulang Ikan Kakap Merah (*Lutjanus sp*) secara Asam. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan*. Diakses dari <https://www.bbp4b.litbang.kkp.go.id/jurnal-jpbkp/index.php/jpbkp/article/view/228>

- Susilawati, Nurainy, F., & Nugraha, A. W. (2014). Pengaruh Penambahan Ubi Jalar Ungu Terhadap Sifat Organoleptik Es Krim Susu Kambing Peranakan Etawa. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*. Diakses dari <http://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JTHP/article/view/606>
- Schrieber, & Gareis, H. (2007). *Gelatine Handbook : Theory and Industrial Practice (illustrate)*. John Wiley & Sons. Diakses dari https://www.researchgate.net/publication/285395887_Gelatine_Handbook_Theory_and_Industrial_Practice
- Suryanti, S., Marseno, D. W., Indrati, R., & Irianto, H. E. (2018). Pengaruh Jenis Asam dalam Isolasi Gelatin dari Kulit Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) terhadap Karakteristik Emulsi. *Agritech*, 37(4). Diakses dari <https://doi.org/10.22146/agritech.13025>
- Tamarol, J., & Wuaten, J. F. (2013). Daerah Penangkapan Ikan Tuna (*Thunnus Sp.*) di Sangihe, Sulawesi Utara. *Jurnal Perikanan Dan Kelautan Tropis*. Diakses dari <https://doi.org/10.35800/jpkt.9.2.2013.4172>
- Tazwir, T., Ayudiarti, D. L., & Peranginangin, R. (2014). Optimasi Pembuatan Gelatin dari Tulang Ikan Kaci-Kaci (*Plectorhynchus chaetodonoides Lac.*) Menggunakan Berbagai Konsentrasi Asam dan Waktu Ekstraksi. *Jurnal Pascapanen Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan*. Diakses dari <https://doi.org/10.15578/jpbkp.v2i1.26>
- Trilaksani, W., Nurilmala, M., & Setiawati, I. H. (2012). Ekstraksi Gelatin Kulit Ikan Kakap Merah (*Lutjanus sp.*) dengan Proses Perlakuan Asam. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. Diakses dari <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jphpi/article/view/21436>
- Triyono, A. (2010). Mempelajari Pengaruh Penambahan Beberapa Asam pada Proses Isolasi Protein terhadap Tepung Protein Isolat Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L.*). *Seminar Rekayasa Kimia Dan Proses*. Diakses dari <http://eprints.undip.ac.id/27996/>
- Velly, H. (2018). Pengaruh Konsentrasi Gelatin Tulang Ikan Patin (*Pangasius sp.*) dan Konsentrasi Susu Skim Terhadap Karakteristik Es Krim Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*). *Pasundan Food Technology Journal*. Diakses dari <https://doi.org/10.23969/pftj.v5i2.1043>

- Vančik, H. (2014). *Basic Organic Chemistry for the Life Sciences*. In *Basic Organic Chemistry for the Life Sciences*. Diakses dari <https://doi.org/10.1007/978-3-319-07605-8>
- W, Y., Widiastri, F., Sudaryanto, Y., & Adriana Anteng A. (2016). Gelatin dari Tulang Ikan Lele (*Clarias batrachus*): Pembuatan dengan Metode Asam, Karakterisasi dan Aplikasinya Sebagai *Thickener* pada Industri Sirup. *Jurnal Ilmiah Widya Teknik*, 15. Diakses dari <http://journal.wima.ac.id/index.php/teknik/article/view/920>
- Wahyuni, R. (2010). Kajian Kualitas Umbi Ubi Jalar Sebagai Substitusi Susu Skim Dalam Pembuatan Es Krim. *Agromix*, 1(3). Diakses dari <https://doi.org/10.35891/agx.v1i3.725>
- Warseno, Y. (2018). Budidaya Lele Super Intensif di Lahan Sempit. *Jurnal Riset Daerah*, XVII. Diakses dari https://jrd.bantulkab.go.id/wp-content/uploads/2018/08/20180818_05budidayalele.pdf
- Wewengkang, I., Siswosubroto, M. Sompie, S. ., & Pontoh, J. H. . (2020). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Larutan Asam Asetat terhadap Nilai Kekuatan Gel, Viskositas, Kadar Protein, dan Rendemen Gelatin Kulit Sapi. *Zootech*. Diakses dari <https://ejournal.unsri.ac.id/index.php/zootech/article/view/29681>
- Wulandari, Supriadi, A., & Purwanto, B. (2013). Pengaruh *Defatting* dan Suhu Ekstraksi Terhadap Karakteristik Fisik Gelatin Tulang Ikan Gabus (*Channa striata*). *Fishtech*, II. Diakses dari <https://ejournal.unsri.ac.id/index.php/fishtech/article/view/1101>
- Yang, H., Wang, Y., Jiang, M., Oh, J. H., Herring, J., & Zhou, P. (2007). *2-Step Optimization Of The Extraction And Subsequent Physical Properties of Channel Catfish (Ictalurus punctatus) Skin Gelatin*. *Journal of Food Science*. Diakses dari <https://doi.org/10.1111/j.1750-3841.2007.00319.x>
- Yang, H., Wang, Y., Regenstein, J. M., & Rouse, D. B. (2007). *Nanostructural Characterization of Catfish Skin Gelatin Using Atomic Force Microscopy*. *Journal of Food Science*. Diakses dari <https://doi.org/10.1111/j.1750-3841.2007.00480.x>
- Yang, H., Wang, Y., Zhou, P., & Regenstein, J. M. (2008). *Effects of Alkaline and Acid Pretreatment on The Physical Properties and Nanostructures of The Gelatin*

From Channel Catfish Skins. Food Hydrocolloids. Diakses dari <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2007.10.007>

- Yenti, R., Nofiandi, D., & Fithriyah, R. (2016). Pengaruh Variasi Konsentrasi Asam Asetat Terhadap Kuantitas Gelatin dari Kulit Ikan Sepat Rawa (*Trichogaster trichopterus*) Kering dan Karakterisasinya. *Scientia: Jurnal Farmasi Dan Kesehatan.* Diakses dari <https://doi.org/10.36434/scientia.v6i1.40>
- Yuliani, & Marwati. (2015). Ekstraksi dan Karakterisasi Gelatin Tulang Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commerson*). *Jurnal Teknologi Pertanian Universitas Mulawarman.* Diakses dari https://www.researchgate.net/publication/320188241_EKSTRAKSI_DAN_KARAKTERISASI_GELATIN_TULANG_IKAN_TENGGIRI_Scomberomorus_commerson_Extraction_and_Characterization_of_Fish_Mackerel_Scomberomorus_commerson_Gelatin
- Yuliani, Y., Adhyatma, A., & Agustin, S. (2020). *Overrun*, Kecepatan Leleh, Kadar Vitamin C, dan Karakteristik Sensoris Es Krim Rosela (*Hibiscus sabdariffa L.*) dengan Variasi Jenis Penstabil. *Journal of Tropical AgriFood*, 2(1), 26. Diakses dari <https://doi.org/10.35941/jtaf.2.1.2020.4018.26-33>
- Zhou, P., & Regenstein, J. M. (2005). *Effects of alkaline and acid pretreatments on Alaska pollock skin gelatin extraction.* *Journal of Food Science*, 70(6). Diakses dari <https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.2005.tb11435.x>
- Zulkifli, M., & Yusuf, A. S. N. N. (2014). Rendemen, Titik Gel dan Titik Leleh Gelatin Tulang Ikan Tuna yang Diproses dengan Cuka Aren. *Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, II. Diakses dari <https://docplayer.info/40039540-Rendemen-titik-gel-dan-titik-leleh-gelatin-tulang-ikan-tuna-yang-diproses-dengan-cuka-aren.html>