

7. DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, A. T. , dan S. M. (2015). Kajian Gelatin Kulit Ikan Tuna (*Thunnus albacares*) yang Diproses Menggunakan Asam Asetat. *Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon*, 1(5), 1186–1189.
<https://smujo.id/psnmbi/article/download/1251/1219/1088>
- Aji, R. Dhiemas., dan A. (2018). Potensi Produksi Gelatin Ceker Ayam Sebagai Upaya Pemenuhan Gelatin dalam Negeri guna Mewujudkan Kesejahteraan Masyarakat Indonesia. *Osf.Io*.
<https://osf.io/preprints/inarxiv/nma29/>
- Alhana., Pipih Suptijah., dan Kustiariyah Tarman. (2015). Ekstraksi dan Karakterisasi Kolagen dari Daging Teripang Gamma. *JPHPI*, 18(2), 150–161.
<https://docplayer.info/48258684-Ekstraksi-dan-karakterisasi-kolagen-dari-daging-teripang-gamma-extraction-and-characterization-of-collagen-from-sea-cucumber-flesh.html>
- Amiza, M. A. , W. M. S. W. M. , N. H. I. , and N. J. M. (2015). Optimatization of Gelatin Extraction Conditions from Corbia (*Rachycentron canadum*) Skin and its Physico-chemical Characteristics as Compared to Bovine Gelatin. *International Food Research Journal* , 22(1).
[http://www.ifrj.upm.edu.my/22%20\(01\)%202015/\(31\).pdf](http://www.ifrj.upm.edu.my/22%20(01)%202015/(31).pdf)
- Aris, Sri Endang., Aji Jumiono., dan Syahrir Akil. (2020). Identifikasi Titik Kristis Kehalalan Gelatin. *Jurnal Pangan Halal*, 2(1), 17-22.
<https://ojs.unida.ac.id/JIPH/article/view/4421>
- Binambuni, M. Rahmad. , M. Sompie. , I. W. (2018). Pengaruh Konsentrasi Larutan Asam Asetat dan Lam Perendaman terhadap Sifat Fisik dan Kimia Gelatin Kulit Babi. *Agi-Sosio Ekonomi Unsrat*, 14(1), 347–354.
<https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/jisep/article/view/19561>
- Burhanuddin, Muhammad. (2012). Koefisien Korelasi, Signifikansi, dan Determinasi. Diakses pada 15 Desember 2022.
<https://alvinburhani.wordpress.com/2012/06/28/koefisien-korelasi-signifikansi-determinasi/>
- Fadillah, G. , P. P. Kusuma. , T. E. S. (2014). Uji Efektivitas Gelatin dari Cakar Ayam sebagai Pengawet alami Daging dan Ikan. *ALCHEMY Jurnal Penelitian Kimia*, 10(2), 195–206.
<https://jurnal.uns.ac.id/alchemy/article/download/544/504>

Febriana, Lika Ginanti., Nyai Ayu Sylfia Stannia P. H., Anisa Nur Fitriani., dan Norisca Aliza Putriana. (2021). Potensi Gelatin dari Tulang Ikan sebagai Alternatif Cangkang Kapsul Berbahan Halal: Karakteristik dan Pra Formulasi. *Majalah Farmasetika*, 6(3), 223-233.

<https://jurnal.unpad.ac.id/farmasetika/article/download/33183/15771>

Febryana, Wahdahfitri., Nora Idiawati., dan Muhammad Agus Wibowo. (2018). Ekstraksi Gelatin Dari Kulit Ikan Belida (Chitala Lopis) Pada Proses Perlakuan Asam Asetat. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 7(4). 93-102.

<https://jurnal.untan.ac.id/index.php/jkkmipa/article/view/28809>

Gumilar, Jajang. , N. Hasanah. , dan K. S. (2022). Kualitas Gelatin dari Ceker Itik yang Diberikan Berbagai Konsentrasi Asam Asetat pada Proses Demineralisasi. *Jurnal Peternakan*, 19(2), 111–115.

<https://ejournal.uin-suska.ac.id/index.php/peternakan/article/view/14590>

Hashim, P. , R. M. S. , and B. J. (2014). Isolation and Characterization of Collagen from Chicken Feet. *International Journal of Bioengineering and Life Science*, 8(3), 250–254.

<https://publications.waset.org/9997777/isolation-and-characterization-of-collagen-from-chicken-feet>

Hido, F. , M. Sompie. , J. H. W. Pontoh. , dan N. N. L. (2021). Pengaruh perbedaan suhu ekstraksi terhadap kekuatan gel, viskositas, dan rendemen gelatin ceker ayam kampung. *Zootec*, 41(2), 451–456.

<https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/zootek/article/view/36587>

Huda, W. N. , W. A. , E. N. (2013). Karakteristik Fisik dan Kimia Gelatin Ekstrak Tulang Kaki Ayam (*Gallus Gallus Bankiva*) dengan Variasi Lama Perendaman dengan Konsentrasi Asam. *Jurnal Teknoscains Pangan*, 2(3), 70–75.

<https://jurnal.uns.ac.id/teknoscains-pangan/article/view/4438>

Indrawan, M. R. , R. A. , dan L. R. (2016). Ekstraksi Gelatin dari Kaki Ayam Broiler Melalui Berbagai Larutan Asam dan Basa dengan Variasi Lama Perendaman. *J Trop. Pharm. Cherm*, 3(4), 313–321.

<https://jtpc.farmasi.unmul.ac.id/index.php/jtpc/article/view/120>

Kaemba, Almawaty. , E. Suryanto. , dan C. F. M. (2017). KARAKTERISTIK FISIKO-KIMIA DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN BERAS ANALOG DARI SAGU BARUK (*Arenga microcarpha*) DAN UBI JALAR UNGU (*Ipomea batatas L. Poiret*). *J. Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 5(1), 1–8.

<https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/chemprog/article/view/27748>

- Kumar, M.H. , S. V. , and P. T. (2011). Extraction and Determination of Collagen Peptide and its Clinical Importance from Tilapia Fish Scales (*Oreochromis Niloticus*). *International Research Journal of Pharmacy*, 2(10), 97–99.
https://www.researchgate.net/publication/342672671_INTERNATIONAL_RESEARCH_JOURNAL_OF_PHARMACY_ISSN_2230_-8407_EXTRACTION_AND_DETERMINATION_OF_COLLAGEN_PEPTIDE_AND_ITS_CLINICAL_IMPORTANCE_FROM_TILAPIA_FISH_SCALES_OREOCHROMIS_NILOTICUS
- Kompas. (2020). Bedanya Agar-Agar dan Gelatin, Bahan Makanan untuk Dessert. Diakses dari <https://www.kompas.com/food/read/2020/09/27/221208275/bedanya-agar-agar-dan-gelatin-bahan-makanan-untuk-dessert?page=all#:~:text=Gelatin%20digunakan%20untuk%20membuat%20berbagai,%2C%20dan%20makanan%20penutup%20beku>. (5 Januari 2023).
- Maehre, H. K. , L. Dalheim. , G. K. Edvinsen. , E. O. Elvevoll. , and I.-J. J. (2018). Protein Determination-Method Matters. *Foods*, 7(5), 1–11.
<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC5789268/>
- Mahmud, A. T. B. Astuti. , R. Afnan. , D. R. Ekastuti. , dan I. I. A. (2017). Profil Darah, Performans dan Kualitas Daging Ayam Persilangan Kampung Broiler pada Kepadatan Kandang Berbeda. *Jurnal Veteriner*, 18(2), 247–256.
<https://ojs.unud.ac.id/index.php/jvet/article/view/31363/19158>
- Makmun, Mardiana. (2022). Yupi Tegaskan Pakai Gelatin Sapi. Diakses dari <https://investor.id/lifestyle/281601/yupi-tegaskan-pakai-gelatin-sapi> (4 Januari 2023).
- Mardina, Primata., Hendry Agusta Prathama., dan Deka Mardiana Hayati. (2014). Pengaruh Waktu Hidrolisis Dan Konsentrasi Katalisator Asam Sulfat Terhadap Sintesis Furfural dari Jerami Padi. *Konversi*, 3(2), 1-8.
<https://media.neliti.com/media/publications/108265-ID-pengaruh-waktu-hidrolisis-dan-konsentras.pdf>
- Miskiyah., K. S. Sasmitaloka. , dan A. B. (2022). Pengaruh Lama Waktu Perendaman terhadap Karakteristik Gelatin Ceker Ayam. *Agointek*, 16(2), 186–192.
<https://journal.trunojoyo.ac.id/agointek/article/view/11846>
- Miskiyah., K. S. Sasmitaloka. , E. Kamsiati. , Juniawati. , dan A. B. (2020). *Karakteristik Mutu Gelatin Ceker Ayam sebagai Alternatif Gelatin Halal.* 239–244.
<https://js.bsn.go.id/index.php/standardisasi/article/view/850>

Mikterkel5. (2017). *Mikrobiologi Terapan dan Aplikasinya*. Diakses pada 10 Desember 2022.

<https://appliedmicrobiologysite.wordpress.com/2017/12/24/biokolagen/>

Muyassaroh, R. K. Dewi. , dan F. N. M. (2020). Penentuan Kadar Protein pada Spirulina Platensis Menggunakan Metode Lowry dan Kjeldahl. *Jurnal Teknik Kimia*, 15(1), 40–45.

<http://ejurnal.upnjatim.ac.id/index.php/tekkim/article/view/2304>

Ninan, G. , J. Joseph. , and Z. A. A. (2012). A comparative study on the physical, chemical, and functional properties of carp skin and mammalian gelatins. *J. Foods Sci. Technol*, 51, 2085–2091.

<https://sci-hub.se/10.1007/s13197-012-0681-4>

Nofiandi, Dedi. , E. S. Wardi. , dan D. D. Z. (2022). Pengaruh Lama Perendaman dengan Asam Belimbing Wuluh terhadap Karakter Isolat Gelatin dari Ceker Ayam Broiler. *Jurnal Katalisator*, 7(1), 18–28.

<https://publikasi.lldikti10.id/index.php/katalisator/article/view/875>

Pertiwi, M. , Y. A. , A. Z. M. , dan R. M. (2018). Karakteristik Fisik dan Kimia Gelatin dari Tulang Ikan Patin dengan Pre-Treatment Asam Sitrat. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 7(2), 83.

<https://ejournal2.undip.ac.id/index.php/jatp/article/view/2470>

Prihatiningsih, Diah. , N. M. Puspawati. , dan J. S. (2014). Analisis Sifat Fisikokimia Gelatin yang Diekstrak dari Kulit Ayam dengan Variasi Konsentrasi Asam Laktat dan Lama Ekstraksi. *Journal of Applied Chemistry*, 2(1), 31–45.

<https://ojs.unud.ac.id/index.php/cakra/article/view/9005>

Puspawati, Ni Made., Ida Ayu Gede Widihati., dan I Nyoman Widana. (2017). Komposisi Asam Amino dan Pola Pita Protein Gelatin Halal Dari Kulit Ayam Broiler. 36-42.

<https://ojs.unud.ac.id/index.php/jchem/article/view/27542>

Puspitasari, D. A. P. V. P. Bintaro. , dan B. E. S. (2013). Sifat-sifat Gelatin Tulang Cakar Ayam. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 4(7), 19–28.

<https://media.neliti.com/media/publications/115869-ID-none.pdf>

Rares, R. C. , M. Sompie. , A. Dp. Mirah. , dan J. A. D. K. (2017). Pengaruh Waktu Perendaman dalam Larutan Asam Asetat (CH_3COOH) terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Gelatin Ceker Ayam. *Jurnal Zootek ("Zootek" Journal)*, 37(2), 268–275.

<https://ejurnal.unsrat.ac.id/index.php/zootek/article/viewFile/16063/15569>

- Santosa, Herry. , dan S. B. W. (2018). Hidrolisa Kolagen dalam Ceker Ayam Hasil Perendaman dengan Asam Asetat pada Proses Pembuatan Gelatin. *GEMA TEKNOLOGI* , 20(1), 32–36.
https://ejurnal.undip.ac.id/index.php/gema_teknologi/article/view/21224
- Simons, C. (2018). Color Determination in Food. In *Articles, Food Science, Food Science Labs.*
<https://cwsimons.com/color-determination-in-food/#:~:text=Backgound%3A%20Color%20is%20a%20sensory,an%20indication%20of%20bran%20contamination.>
- Sompie, M. , M. A. D. , dan K. I. (2015). Pengaruh Perbedaan Suhu Ekstraksi terhadap Karakteristik Gelatin Kulit Kaki Ayam. *J Biodiv Indon*, 1, 792–795.
<https://smujo.id/psnmbi/article/view/1172/1143>
- Soeparno, R.A. Rihastuti., dan Indratiningsih. (2018). Dasar Teknologi Hasil Ternak. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
https://www.google.co.id/books/edition/Dasar_Teknologi_Hasil_Ternak/Ka5TDwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=strukturn+kolagen&pg=PA100&printsec=frontcover
- Suhenny, Sri., Tunjung Wahyu Widayati., Hutomo Tri Hartarto., dan Roby Suprihadi. (2015). Proses Pembuatan Gelatin dari Kulit Kepala Sapi dengan Proses Hidrolisis Menggunakan Katalis HCl.
<http://eprints.upnyk.ac.id/23392/1/Proses%20Pembuatan%20Gelatin%20dari%20Kulit%20Kepala%20Sapi.pdf>
- Suryanti, S. , D. W. M. R. I. & H. E. (2017). Pengaruh Jenis Asam dalam Isolasi Gelatin dari Kulit Ikan Nila terhadap Karakteristik Emulsi. *AGITECH*, 37(4), 410–419.
<https://jurnal.ugm.ac.id/agitech/article/view/13025/0>
- Suryati., N. ZA. , Meriatna. , dan S. (2015). Pembuatan Karakterisasi Gelatin dari Ceker Ayam dengan Proses Hidrolisis. *Jurnal Teknologi Kimia*, 4(2), 66–79.
<https://ojs.unimal.ac.id/jtk/article/view/74/60>
- Taufik. 2011 dalam Sompie, M. , M. A. D. , dan K. I. 2015. Pengaruh Perbedaan Suhu Ekstraksi terhadap Karakteristik Gelatin Kulit Kaki Ayam. *J Biodiv Indon*, 1, 792–795.
<https://smujo.id/psnmbi/article/view/1172/1143>

Ulfah, M. (2011). Pengaruh Konsentrasi Larutan Asam Asetat dan Lama Waktu Perendaman terhadap Sifat-Sifat Gelatin Ceker Ayam. *AGITECH*, 31(3), 161–167.

<https://media.neliti.com/media/publications/106217-none-64491b88.pdf>

Umam, M. Khairul. , H. S. Prayogi. , dan V. M. A. N. (2014). The Perfomance of Boiler Rearing in System Stage Floor and Double Floor. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan* , 24(3), 79–87.

<https://jiip.ub.ac.id/index.php/jiip/article/view/207>

