

7. DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, A. T. (2013). Gelatin Ikan : Sumber, Komposisi Kimia, dan Potensi Pemanfaatannya. *Jurnal Media Hasil Teknologi Hasil Perikanan*.
- Firawati. (2018). *Isolasi dan Karakterisasi Fisika Kimia Gelatin Pada Gabungan Tulang Kepala , Tulang Badan , dan Sirip Ikan Cakalang (Katsuwonus pelamis L .) Isolation and Characterization of Chemical Physics of Gelatin In The Combined Head Bones , Body Bones , and Skipj. 74–82.*
- GMIA. (2012). *Gelatin Handbook*. http://www.gelatin-gmia.com/images/GMIA_Gelatin_Manual_2012.pdf
- 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. *Food Hydrocolloids*, 25(8), 1813–1827. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2011.02.007>
- Gunawan, F., Suptijah, P., & Uju. (2017). EKSTRAKSI DAN KARAKTERISASI GELATIN KULIT IKAN TENGGIRI (*Scomberomorus commersonii*) DARI PROVINSI KEPULAUAN BANGKA BELITUNG. *Jphpi*, 20(Dkp 2015), 568–581.
- Hardikawati, T., Puspawati, N. M., & Ratnayani, K. (2016). KAJIAN PENGARUH VARIASI KONSENTRASI ASAM SITRAT TERHADAP KEKUATAN GEL PRODUK GELATIN KULIT AYAM BROILER DIKAITKAN DENGAN POLA PROTEINNYA. *Jurnal Kimia*, 115–124.
- Hashim, P., Mohd Ridzwan, M. S., Bakar, J., & Mat Hashim, D. (2015). Collagen in food and beverage industries. *International Food Research Journal*, 22(1), 1–8.
- Hastuti, D., & Sumpe, I. S. (2007). PENGENALAN DAN PROSES PEMBUATAN GELATIN. *MEDIAGRO*, 3(2), 39–48. <https://www.infodesign.org.br/infodesign/article/view/355%0Ahttp://www.a>

bergo.org.br/revista/index.php/ae/article/view/731%0Ahttp://www.abergo.org.br/revista/index.php/ae/article/view/269%0Ahttp://www.abergo.org.br/revista/index.php/ae/article/view/106

- Huda, W. D. A. (S1)/JURNAL/13. 70. 005. M. E. P. (7. 98). . pd. B. I. pd., Atmaka, W., & Nurhartadi, E. (2013). Kajian karakteristik fisik dan kimia gelatin ekstrak tulang kaki ayam (*Gallus gallus bankiva*) dengan variasi lama perendaman dan konsentrasi asam. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(3), 70–75.
- Indrawan, M. R., Agustina, R., & Rijai, L. (2016). Ekstraksi Gelatin Dari Kaki Ayam Broiler Melalui Berbagai Larutan Asam Dan Basa Dengan Variasi Lama Perendama. *Journal Of Tropical Pharmacy And Chemistry*, 3(4), 313–321. <https://doi.org/10.25026/jtpc.v3i4.120>
- Indrawan, M. R., Agustina, R., Rijai, L., Penelitian, L., & Tropis, F. (2016). *EKSTRAKSI GELATIN DARI KAKI AYAM BROILER MELALUI BERBAGAI LARUTAN ASAM DAN BASA DENGAN VARIASI LAMA PERENDAMAN*. 3(4), 314–321.
- Jannah, A., Maunatin, A., Windayanti, A., Findianti, Y., & Mufidah, Z. (2013). Isolasi Dan Karakterisasi Gelatin Dari Tulang Ayam Dengan Metode Asam. *Alchemy*, 2(3). <https://doi.org/10.18860/al.v0i0.2904>
- Katili, A. S. (2009). Struktur Dan Fungsi Protein Dan Enzim. *Jurnal Pelangi Ilmu*, 2(5), 19–29.
- Miskah, S., Ramadianti, I. M., & Hanif, A. F. (2010). PENGARUH KONSENTRASI CH₃COOH & HCl SEBAGAI PERENDAMAN PADA PEMBUATAN GELATIN BERBAHAN BAKU TUL ... Related papers. *Jurusan Teknik Kimia*, 17, 1–6.
- Munda, M. (2013). *PENGARUH KONSENTRASI ASAM ASETAT DAN LAMA DEMINERALISASI TERHADAP KUANTITAS DAN KUALITAS GELATIN TULANG AYAM* (Vol. 15, Issue 1). <https://core.ac.uk/download/pdf/196255896.pdf>

- Puspawati, N. M., Simpen, I. N., & Suciptawati, N. L. P. (2014). KARAKTERISTIK SIFAT FISIKO KIMIA GELATIN HALAL YANG DIEKSTRAK DARI KULIT AYAM BROILER MELALUI VARIASI SUHU. *JURNAL KIMIA*, 127–136.
- Putro, P. A., Wachid, M., & Harini, N. (2019). Ekstraksi Gelatin Dari Kulit Kelinci Lokal Jawa (*Lepus negricollis*) Dengan Variasi Jenis Pelarut Dalam Suhu Ekstraksi Serta Aplikasinya Pada Bakso Kelinci. *Food Technology and Halal Science Journal*, 2(2), 265. <https://doi.org/10.22219/fths.v2i2.12991>
- Rahmawati, Y. D., & Hasdar, M. (2017). Kualitas Viskositas Dan Kekuatan Gel Gelatin Kulit Domba Yang Dihidrolisis Menggunakan Larutan NaOH. *AGRISAINTEFIKA: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 1(1), 70. <https://doi.org/10.32585/ags.v1i1.41>
- Said, M. I., Triatmojo, S., Erwanto, Y., & Fudholi, A. (2011). KARAKTERISTIK GELATIN KULIT KAMBING YANG DIPRODUKSI MELALUI PROSES ASAM DAN BASA Characteristics of Goat Skin Gelatin That Produced Through Acid and Alkali Process. *Agritech: Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian UGM*, 31(3), 190–200.
- Sari, S. ., Miwada, I. S. N., & Hartawan, M. (2014). Potensi Gelatin Kulit Ceker Sebagai Edible Coating Terhadap Kualitas Bakso Ayam Selama Penyimpanan. *Peternakan Topika*, 1–12.
- Sasmitaloka, K. S., Miskiyah, M., & Juniawati, J. (2017). Kajian Potensi Kulit Sapi sebagai Bahan Dasar Produksi Gelatin Halal. *Buletin Peternakan*, 41(3), 328. <https://doi.org/10.21059/buletinpeternak.v41i3.17872>
- Simpen, I. N., Puspawati, N. M., & Prabawanti, A. A. I. R. (2016). KARAKTERISTIK MUTU GELATIN DARI KULIT AYAM BROILER MELALUI PROSES PERENDAMAN KOMBINASI ASAM-BASA. *JURNAL KIMIA*, 10(2), 204–211.
- Suptijah, P., Suseno, S., & Anwar, C. (2014). ANALISIS KEKUATAN GEL (GEL

STRENGTH) PRODUK PERMEN JELLY DARI GELATIN KULIT IKAN CUCUT DENGAN PENAMBAHAN KARAGINAN DAN RUMPUT LAUT. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v16i2.8053>

Suryati, S., ZA, N., Meriatna, M., & Suryani, S. (2017). Pembuatan dan Karakterisasi Gelatin dari Ceker Ayam dengan Proses Hidrolisis. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 4(2), 66. <https://doi.org/10.29103/jtku.v4i2.74>

Suryati, Za, N., & Meriatna. (2015). Pembuatan dan Karakterisasi Gelatin dari Ceker Ayam dengan Proses Hidrolisis. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 2(November), 66–79.

Ulfah, M. (2011). PENGARUH KONSENTRASI LARUTAN ASAM ASETAT DAN LAMA WAKTU PERENDAMAN TERHADAP SIFAT-SIFAT GELATIN CEKER AYAM The Effect Concentration of Acetic Acid Solution and Soaking Time on Chiken Claw Gelatin Characteristics. *Agritech*, 31(3), 161–167.

Wijaya, O., Surti, T., & Sumardianto, S. (2015). Pengaruh Lama Perendaman Naoh Pada Proses Penghilangan Lemak Terhadap Kualitas Gelatin Tulang Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*). *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 4(2), 25–32.

Wulandari, Supriadi, A., & Purwanto, B. (2013). *PENGARUH DEFATTING DAN SUHU EKSTRAKSI TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK GELATIN TULANG IKAN GABUS (Channa striata)*. 2, 39–45. <https://media.neliti.com/media/publications/61157-ID-pengaruh-defatting-dan-suhu-ekstraksi-te.pdf>