

7. DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, A. T. (2013). GELATIN IKAN: SUMBER, KOMPOSISI KIMIA DAN POTENSI PEMANFAATANNYA. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*, 1(2), 44–46. <https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/jmthp/article/view/4167/3694>.
- Badan Pusat Statistik. (2022a). *Buletin Statistik Perdagangan Luar Negeri Impor Mei* 2022. <https://www.bps.go.id/publication/download.html?nrbvfeve=ZmE0MWM10GU0NDA3ODExMjBINWYyMGMz&xzmn=aHR0cHM6Ly93d3cuYnBzLmdvLmlkL3B1YmxpY2F0aW9uLzIwMjIvMDcvMjYyZmE0MWM10GU0NDA3ODExMjBINWYyMGMzL2J1bGV0aW4tc3RhdGlzdGlrLXB1cmRhZ2FuZ2FuLWx1YXItbmVnZXJpLWl0cG9yLW1laS0yMDIyLmh0bWw%3D&twoadfnoarfeauf=MjAyMy0wMi0xMyAyMzo0Njo0OQ%3D%3D>.
- Badan Pusat Statistik. (2022b). *Luas Panen dan Produksi Padi di Indonesia 2021*. <https://www.bps.go.id/publication/2022/07/12/c52d5cebe530c363d0ea4198/luas-panen-dan-produksi-padi-di-indonesia-2021.html#:~:text=Sementara%20itu%2C%20produksi%20padi%20tahun,de ngan%20produksi%20beras%20tahun%202020>.
- Coniwanti, P., Laila, L., & Alfira, R. (2014). PEMBUATAN FILM PLASTIK BIODEGREDABEL DARI PATI JAGUNG DENGAN PENAMBAHAN KITOSAN DAN PEMPLASTIS GLISEROL. *Jurnal Teknik Kimia*, 20(4), 22–30. <http://jtk.unsri.ac.id/index.php/jtk/article/view/188/189>.
- Dessuara, C. F., Waluyo, S., & Novita, D. D. (2015). PENGARUH TEPUNG TAPIOKA SEBAGAI BAHAN SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU TERHADAP SIFAT FISIK MIE HERBAL BASAH. *Jurnal Teknik Pertanian*

Lampung, 4(2), 81–90. <https://media.neliti.com/media/publications/134685-ID-none.pdf>.

Fawzia, H. R. R., & Omaima, M. D. (2017). Broken Rice for Production of Functional Ice Cream. *Ismailia Journal of Dairy Science & Technology*, 5(1), 21–27.

https://ijds.journals.ekb.eg/article_8071_e21e22a0ccb8e6caca98f52dabbc2833.pdf.

Fitriani, V., Setiaboma, W., & Permana, L. (2021). KARAKTERISASI SIFAT FISIKOKIMIA SERPIHAN SEREAL BERAS MENIR DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG PISANG. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 15(2), 179–190. http://ejournal.kemenperin.go.id/jrti/article/view/6603/pdf_123.

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* (Vol. 25, Issue 8, pp. 1813–1827). <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2011.02.007>.

Gumilar, J., Hasanah, N., & Suradi, K. (2022). Kualitas Gelatin dari Ceker Itik yang Diberikan Berbagai Konsentrasi Asam Asetat pada Proses Demineralisasi. *Jurnal Peternakan*, 19(2), 111–115. <https://doi.org/10.24014/jupet.v19i2:14590>.

Handayani, R., & Nurzanah, H. (2018). Karakteristik edible film pati talas dengan penambahan antimikroba dari minyak atsiri lengkuas. *Jurnal Kompetensi Teknik*, 10(1), 1–11. <https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/JKT/article/viewFile/17337/8629>.

Hashim, P., Ridzwan, M. S. M., & Bakar, J. (2014). Isolation and Characterization of Collagen from Chicken Feet. *International Journal of Bioengineering and*

Life Sciences, 8(3), 250–254.
<https://zenodo.org/record/1091484/files/9997777.pdf>.

Hendra, A. A., Utomo, A. R., & Setijawati, E. (2015). KAJIAN KARAKTERISTIK EDIBLE FILM DARI TAPIOKA DAN GELATIN DENGAN PERLAKUAN PENAMBAHAN GLISEROL. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 14(2), 95–100. <http://journal.wima.ac.id/index.php/JTPG/article/view/1547>.

Herawati, H. (2012). TEKNOLOGI PROSES PRODUKSI FOOD INGREDIENT DARI TAPIOKA TERMODIFIKASI. *Jurnal Litbang Pertanian*, 31(2), 68–76. <https://ejournal.litbang.pertanian.go.id/index.php/jppp/article/view/558>.

Imanningsih, N. (2012). PROFIL GELATINISASI BEBERAPA FORMULASI TEPUNG-TEPUNGAN UNTUK PENDUGAAN SIFAT PEMASAKAN. *Penel Gizi Makan*, 35(1), 13–22. <https://media.neliti.com/media/publications-test/223473-profil-gelatinisasi-beberapa-formulasi-t-b8353d92.pdf>.

Miwada, IN. S., & Simpen, IN. (2007). OPTIMALISASI POTENSI CEKER AYAM (SHANK) HASIL LIMBAH RPA MELALUI METODE EKSTRAKSI TERMODIFIKASI UNTUK MENGHASILKAN GELATIN. *Majalah Ilmiah Peternakan*, 10(1), 1–11. <https://ojs.unud.ac.id/index.php/mip/article/view/1756/1070>.

Mouritz, A. P. (2012). *Introduction to Aerospace Materials* (1st ed.). Woodhead Publishing Limited. <https://ftp.idu.ac.id/wp-content/uploads/ebook/tdg/ADVANCED%20MATERIAL%20DESIGN/BUKU-2.pdf>.

Okpala, L. C., & Egwu, P. N. (2015). Utilisation of broken rice and cocoyam flour blends in the production of biscuits. *Nigerian Food Journal*, 33, 8–11. <https://doi.org/10.1016/j.nifoj.2015.04.010>.

- Puspawati, N. M., Widihati, I. A. G., & Widana, I. N. (2017). KOMPOSISI ASAM AMINO DAN POLA PITA PROTEIN GELATIN HALAL DARI KULIT AYAM BROILER. *Jurnal Kimia*, 11(1), 36–42. <https://ojs.unud.ac.id/index.php/jchem/article/view/27542/17439>.
- Putriningsih, A. A., Surjoseputro, S., & Setijawati, E. (2018). PENGARUH KONSENTRASI TAPIOKA PADA BERAS VARIETAS MENTIK (*Oryza sativa* var. Mentik) TERHADAP SIFAT FISIKOKIMIA RICE PAPER. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 17(1), 28–35. <http://journal.wima.ac.id/index.php/JTPG/article/view/1699>.
- Rahman, M., & Mardesci, H. (2015). PENGARUH PERBANDINGAN TEPUNG BERAS DAN TEPUNG TAPIOKA TERHADAP PENERIMAAN KONSUMEN PADA CENDOL. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(1), 18–28. <https://ejournal.unisi.ac.id/index.php/jtp/article/view/76/49>.
- Rukmana, Wahyuni, S., & Sadimantara, M. S. (2021). KAJIAN KARAKTERISTIK DAN HASIL MODIFIKASI PATI TEPUNG MENIR BERAS: STUDI KEPUSTAKAAN. *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 6(1), 3700–3704. <http://ojs.uho.ac.id/index.php/jstp/article/view/16643/11136>.
- Santosa, H., Abyor, N. H., Guyana, N. L., & Handono, S. F. D. (2018). HIDROLISA KOLAGEN DALAM CEKER AYAM HASIL PERENDAMAN DENGAN ASAM ASETAT PADA PROSES PEMBUATAN GELATIN. *Gema Teknologi*, 20(1), 32–36. https://ejournal.undip.ac.id/index.php/gema_teknologi/article/view/21224/14231.
- Sinaga, A. S. (2019). SEGMENTASI RUANG WARNA L*a*b. *Jurnal Mantik Penusa*, 3(1), 43–46. <https://ejournal.pelitanusantara.ac.id/index.php/mantik/article/view/562/336>.

- Tarwendah, I. P. (2017). *JURNAL REVIEW: STUDI KOMPARASI ATRIBUT SENSORIS DAN KESADARAN MEREK PRODUK PANGAN*. 5(2), 66–73. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/531/388>.
- Ulfah, M. (2011). PENGARUH KONSENTRASI LARUTAN ASAM ASETAT DAN LAMA WAKTU PERENDAMAN TERHADAP SIFAT-SIFAT GELATIN CEKER AYAM. *AGRITECH*, 31(3), 161–167. <https://media.neliti.com/media/publications/106217-none-64491b88.pdf>.
- Uraives, P., & Choomjaihan, P. (2019). Some physicochemical properties of tapioca starch during infrared heat treatment. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* 301, 301(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/301/1/012044>.
- Utami, R., Setiawati, L., & Rahmawati, R. (2021). KARAKTERISTIK RICE PAPER HASIL FORMULASI DENGAN TEPUNG SUWEG (Amorphophallus campanulatus). *Jurnal Konversi Universitas Muhammadiyah Jakarta*, 10(2), 19–28. <https://jurnal.umj.ac.id/index.php/konversi/article/view/11954/6726>.
- Wanita, Y. P., & Wisnu, E. (2015). PENGARUH CARA PEMBUATAN MOCAF TERHADAP KANDUNGAN AMILOSA DAN DERAJAT PUTIH TEPUNG. *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang Dan Umbi 2013*, 588–596. <https://adoc.pub/pengaruh-cara-pembuatan-mocaf-terhadap-kandungan-amilosa-dan.html>.
- Wijayanti, A., & Harijono. (2015). PEMANFAATAN TEPUNG GARUT (Marantha arundinaceae L.) SEBAGAI BAHAN PEMBUATAN EDIBLE PAPER DENGAN PENAMBAHAN SORBITOL. *Jurnal Pangan Dan*

Agroindustri,

3(4),

1367–1374.

<https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/viewFile/259/268>.

