

7. DAFTAR PUSTAKA

- [GMIA] *Gelatin Manufacturers Institute of America*. (2012). *Gelatin Handbook*. New York. <http://www.gelatin-gmia.com> (Diakses pada tanggal 3 Agustus 2023).
- [USDA] *United State Departement of Agriculture*. (2020). *USDA National Nutrient Database for Standart Reference of Soy Milk*. <https://fdc.nal.usda.gov/index.html> (Diakses pada tanggal 28 Juni 2023).
- Alhana, A., Suptijah, P., & Tarman, K. (2015). Extraction and characterization of collagen from sea cucumber flesh. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 18(2). <https://doi.org/10.17844/jphpi.v18i2.10610>
- AOAC. 1995. *Official Method of Analysis of Association. Official Agricultural Chemist, Washington, DC*.
- Ashari, B. (2020). Rabbit Skin Gelatine Effect Towards Yoghurt Quality. *Foodscitech*, 3(1), 33-37. <https://doi.org/10.25139/fst.v0i0.2683>
- Badan Pusat Statistik (2022). Produksi Daging Ayam Ras Pedaging menurut Provinsi (Ton) 2021-2022. <https://www.bps.go.id/id>
- Badan Pusat Statistik. (2023). Buletin Statistik Perdagangan Luar Negeri Impor September 2023. BPS, 40(11). <https://www.bps.go.id/>
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. SNI 06.3735. 1995. Gelatin. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2015. SNI 2354.1:2015. Cara uji kimia – Bagian 1: Pnentuan Kadar Abu pada Produk Perikanan. Jakarta
- Badan Standardisasi Nasional. 2015. SNI 2354.2:2015. Cara uji kimia – Bagian 2: Pengujian kadar air padaproduk perikanan. Jakarta
- Bintari, N. W. D., & Parwati, P. A. (2020). Beneficial Effects of Soygurt Intake in Type 2 Diabetes Mellitus in Animal Model Rat (*Rattus Norvegicus*). *Medical Laboratory Technology Journal*, 6(1). <https://doi.org/10.31964/mltj.v6i1.258>
- Dhahana, K. A. P., Nocianitri, K. A., & Duniaji, A. S. (2021). Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Soyghurt Drink dengan Penambahan

- Lactobacillus rhamnosus SKG 34. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 10(4): 646-656. <https://doi.org/10.24843/itepa.2021.v10.i04.p10>
- Dhakal, D., Koomsap, P., Lamichhane, A., Sadiq, M. B., & Anal, A. K. (2018). Optimization of collagen extraction from chicken feet by papain hydrolysis and synthesis of chicken feet collagen based biopolymeric fibres. *Food bioscience*, 23, 23-30. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2018.03.003>
- Evandani, N. H., Larasti, D., & Fitriana, I. (2018). Formulasi Sari Semangka: Gelatin pada Pembuatan Permen Marshmallow Terhadap Kadar Air, Kadar Protein, Kadar Abu, Vitamin A, Kekenyalan dan Sifat Organoleptik. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 13(2), 58-69. <http://dx.doi.org/10.26623/jtphp.v13i2.2558>
- Febriana, L. G., PH, N. A. S. S., Fitriani, A. N., & Putriana, N. A. (2021). Potensi Gelatin dari Tulang Ikan sebagai Alternatif Cangkang Kapsul Berbahan Halal: Karakteristik dan Pra Formulasi. *Majalah Farmasetika*, 6(3), 223-233. <https://doi.org/10.24198/mfarmasetika.v6i3.33183>
- 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. <http://dx.doi.org/10.24014/jupet.v19i2.14590>
- Hadariah, S. T., & Maruapey, E. R. (2018). Pengaruh Penambahan Gelatin terhadap Mutu Kimia Soghurt yang Dihasilkan. *Balai Besar Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian* 652-656. <https://repository.pertanian.go.id/handle/123456789/8881>
- Handani, Y., Sutedja, A. M., & Trisnawati, C. Y. (2016). Pengaruh konsentrasi gelatin dan gula terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik Panna Cotta. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 15(2), 72-78. <https://doi.org/10.33508/jtpg.v15i2.1536>
- Handayani, S., Lindriati, T., Kurniawati, F., & Sari, P. (2021). Aplikasi variasi sukrosa dan perbandingan gelatin-karagenan pada permen jeli kopi robusta (Coffee

- canephora P.). *Jurnal Agroteknologi*, 15(01), 67-78. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v15i01.24023>
- Harianto, E. P., Ginting, S., & Yusraini, E. (2018). Pengaruh Penambahan Gelatin dan Starter Terhadap Mutu Cocogurt. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 6(4), 660-670. <http://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=1435219&val=4140&title=PENGARUH+PENAMBAHAN+GELATIN+DAN+STARTER+TERHADAP+QUALITY+COCOYURT+THE+EFFECT+OF+ADDITION+OF+GELATIN+AND+STARTER+ON+THE+QUALITY+OF+COCOYURT>
- Hartanti, D. Y., & Sutrawati, M. (2021). Upaya Pemberdayaan Masyarakat Melalui Produksi dan Pemasaran Susu Kedelai. *Tribute: Journal of Community Services*, 2(2), 71-77. <https://doi.org/10.33369/tribute.v2i2.18082>
- Hashim, P., Ridzwan, M. M., Bakar, J., & Hashim, M. D. (2015). Collagen in food and beverage industries. *International Food Research Journal*, 22(1), 1. <http://www.ifrj.upm.edu.my>
- Hashim, P., Ridzwan, M. S. M., & Bakar, J. (2014). Isolation and Characterization of Collagen from Chicken Feet. *International Journal of Biological, Biomolecular, Agricultural, Food and Biotechnological Engineering*, 8(3), 147-151. <https://doi.org/10.5281/zenodo.1091484>
- Hasni, D., Irfan, I., & Saputri, R. (2021). Pengaruh Formulasi Bahan Baku dan CMC (Carboxy Methyl Cellulose) Terhadap Mutu dan Penerimaan Konsumen Susu Nabati. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 13(2), 78-85. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v13i2.21268>
- 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. <https://jurnal.uns.ac.id/teknosains-pangan/article/view/4438>

- Irianto, H., Azizah, H. A., & Riptanti, E. W. (2022). Pengaruh Citra Merek Kualitas Produk dan Harga Terhadap Keputusan Pembelian Yoghurt Cimory di Surakarta. *Jurnal E-Bis*, 6(2), 469-481. <https://doi.org/10.37339/e-bis.v6i2.955>
- Iyyah, I., Putriningtyas, N. D., & Wahyuningsih, S. (2019). Perbedaan Yogurt Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*) dengan Berbagai Starter Ditinjau Dari Sifat Organoleptic, Kadar Protein dan Lemak. *Sport and Nutrition Journal*, 1(2), 40-47. <https://doi.org/10.15294/spnj.v1i2.34946>
- Labiba, N. M., Marjan, A. Q., & Nasrullah, N. (2020). Pengembangan Soyghurt (Yoghurt Susu Kacang Kedelai) Sebagai Minuman Probiotik Tinggi Isoflavon Soyghurt (Soymilk Yoghurt) Probiotic Drink And High Isoflavone Development. <https://doi.org/10.20473/amnt.v4i3.2020.244-249>
- Lamalelang, V., Lalopua, V. M. N., & Kaya, A. O. W. (2019). Karakteristik Mutu Gelatin Tulang Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis*) Dengan Variasi Konsentrasi Hcl Dan Waktu Demineralisasi". *Techno-Fish*, 3(2), 112-123. <https://doi.org/10.25139/tf.v3i2.2123>
- Maehre, H. K., Dalheim, L., Edvinsen, G. K., Elvevoll, E. O., & Jensen, I. J. (2018). Protein determination—method matters. *Foods*, 7(1), 5. <https://doi.org/10.3390%2Ffoods7010005>
- Miskiyah, M., Sasmitaloka, K. S., & Budiyanto, A. (2022). Pengaruh lama waktu perendaman terhadap arakteristik gelatin ceker ayam. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 16(2), 186-192. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v16i2.11846>
- Muflih, A. (2014). FISH GELATIN and ITS UTILIZATION. *Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan*, 5(2), 105-107. <http://samakia.aperiki.ac.i>
- Nirmagustina, D. E., & Rani, H. (2013). Pengaruh jenis kedelai dan jumlah air terhadap sifat fisik, organoleptik dan kimia susu kedelai. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 18(2), 168-174. <http://dx.doi.org/10.23960/jtihp.v18i2.168%20-%20174>

- Nurhidayah, B., Soekendars, E., & Erviani, A. E. (2019). Kandungan kolagen sisik ikan bandeng *Chanos-chanos* dan sisik ikan nila *Oreochromis niloticus*. *BIOMA: Jurnal Biologi Makassar*, 4(1), 39-47. <https://doi.org/10.20956/bioma.v4i1.6341>
- Pradnyasari, I. A. P. R., Setijawati, E., Ristiarini, S., Suseno, T. I. P., & Jati, I. R. A. (2019). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Gelatin terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik SnackBar Beras Merah dengan Perlakuan Awal Perendaman di Larutan $CaCl_2$ Cangkang Telur. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 18(1), 58-63. <https://doi.org/10.33508/jtpg.v18i1.1988>
- Prihatin, N., F. Hamzah, and Yusmarini. (2018). Pemanfaatan Susu Kedelai sebagai Bahan Pensubstitusi Susu Sapi dalam Pembuatan Es Krim Labu Kuning. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian*, 5: p. 1-15. <https://jom.unri.ac.id/index.php/JOMFAPERTA/article/view/21144>
- Purwanti, A. (2018). Pengenalan Pembuatan Susu Sehat Bernutrisi dari Kedelai untuk Berwirausaha di Dusun Blawong Ii Trimulyo Jetis Kabupaten Bantul. *Jurnal Inovasi Proses*, 3(2), 83-89. <https://ejournal.akprind.ac.id/index.php/JIP/article/view/1868>
- Puspa, E. H., Abduh, S. B. M., & Mulyani, S. (2023). Pengaruh Gelatin Tulang Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) terhadap Mutu Frozen Yoghurt. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 10(1), 8-14. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2023.10.1.8>
- Puspitasari, D. A. P., Bintoro, V. P., & Setiani, B. E. (2013). Sifat-sifat gel gelatin tulang cakar ayam. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 4(7): 19-28. <https://doi.org/10.26714/jpg.4.1.2013.%25p>
- Putriningtyas, N. D., & Wahyuningsih, S. (2017). Potensi yogurt kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L) ditinjau dari sifat organoleptik, kandungan protein, lemak dan flavonoid. *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, 6(1), 37-43. <https://doi.org/10.14710/jgi.6.1.37-43>

- Rahman, V. R., Bratadiredja, M. A., & Saptarini, N. M. (2021). Artikel Review: Potensi Kolagen sebagai Bahan Aktif Sediaan Farmasi. *Majalah Farmasetika*, 6(3), 253-286.
<https://doi.org/10.24198/mfarmasetika.v6i3.33621>
- Rahmawati, D., & Kusnadi, J. (2017). Penambahan Sari Buah Murbei (*Morus alba* L) dan Gelatin terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia dan Mikrobiologi Yoghurt Susu Kedelai. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(3): 83-94.
<https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/547>
- Riansyah, A., Supriadi, A., & Nopianti, R. (2013). Pengaruh perbedaan suhu dan waktu pengeringan terhadap karakteristik ikan asin sepat siam (*Trichogaster pectoralis*) dengan menggunakan oven. *Jurnal Fishtech*, 2(1), 53-68.
<https://doi.org/10.36706/fishtech.v2i1.1103>
- Rohman, E., & Maharani, S. (2020). Peranan warna, viskositas, dan sineresis terhadap produk yoghurt. *Edufortech*, 5(2).
<https://doi.org/10.17509/edufortech.v5i2.28812>
- Royanti, V., Handayani, K., Ekowati, C. N., & Sumardi, S. (2023). Isolasi Dan Karakterisasi *Bacillus Lipolitik* Dari Tanah Kebun Raya Liwa. In *Gunung Djati Conference Series* (Vol. 18, pp. 40-45).
<https://conferences.uinsgd.ac.id/index.php/gdcs/article/view/1096>
- Santosa, 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://doi.org/10.14710/gt.v20i1.21224>
- Sasmitaloka, K. S., Kamsiati, E., Juniawati, J., & Budiyanto, A. (2020). Karakteristik Mutu Gelatin Ceker Ayam Sebagai Alternatif Gelatin Halal. *Jurnal Standardisasi*, 22(3), 239-244.
<https://js.bsn.go.id/index.php/standardisasi/article/view/850>
- Setyowati, H., & Setyani, W. (2015). Potensi nanokolagen limbah sisik ikan sebagai cosmeceutical. *Jurnal Farmasi Sains dan Komunitas (Journal of*

- Pharmaceutical Sciences and Community*), 12(1).
<https://doi.org/10.24071/jpsc.00112>
- Sinaga, A. S. (2019). Segmentasi ruang warna L* a* b. *Jurnal Mantik Penusa*, 3(1), 43-46. <https://e-jurnal.pelitanusantara.ac.id/index.php/mantik/article/view/562>
- Suryati, S., Nasrul, Z. A., Meriatna, M., & Suryani, S. (2017). Pembuatan dan karakterisasi gelatin dari ceker ayam dengan proses hidrolisis. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 4(2), 66-79. <https://doi.org/10.29103/jtku.v4i2.74>
- Sutedjo, K. S. D., & Nisa, F. C. (2015). Konsentrasi Sari Belimbing (Averrhoa carambola L) dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia dan Mikrobiologi Yoghurt [In Press April 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2): 582-539. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/176>
- Swandari, T., Basunanda, P., & Purwantoro, A. (2017). Penggunaan alat sensor warna untuk menduga derajat dominansi gen penyandi karakter warna buah cabai hasil persilangan. *AGROISTA: Jurnal Agroteknologi*, 1(1). <https://doi.org/10.55180/agi.v1i1.6>
- Tanjung, A., Afifah, C. N., Miranti, C., Al Hasanah, F., Warahmah, S., & Daulay, R. A. (2023). Proses Pembuatan Tahu Berbahan Dasar Kacang Kedelai di Pabrik Tahu Mabar Hilir. *Jurnal Dirosah Islamiyah*, 5(2), 553-560. <https://doi.org/10.47467/jdi.v5i2.3214>
- Widodo, W., Kusumaningrum, H. R. P., Wihadmadyatami, H., & Wicaksana, A. L. (2023). Milk fermented with *Pediococcus acidilactici* strain BE improves high blood glucose levels and pancreatic Beta-cell function in diabetic rats. *Food Science of Animal Resources*, 43(1), 170. <https://doi.org/10.5851%2Fkosfa.2022.e69>
- Zainuddin. (2014). Pengaruh Konsentrasi Starter dan Lama Fermentasi Terhadap Mutu Yoghurt Sari Kedelai. *Jurnal Agrina*, 1(1):14-22. <https://unim.ac.id/wp-content/uploads/2016/03/3.-JURNAL-ZAINUDDIN1.pdf>

Zulfajri, Z., Harun, N., & Johan, V. S. (2018). Perbedaan konsentrasi gelatin terhadap kualitas permen marshmallow buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Sagu*, 17(1), 10-18. <http://dx.doi.org/10.31258/sagu.v17i1.7134>

