

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 1990. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemistry*. Washington DC.
- Astawan M dan T. Aviani. 2003. Pengaruh Jenis Larutan Perendaman serta Metode Pengeringan terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Fungsional Gelatin dari Kulit Cucut. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol.XIV. No.1.
- Chamidah, A. dan Ch Elita. 2002. Pengaruh pengolahan terhadap kualitas gelatin dari kulit hiu. Seminar Nasioanal PATPI. ISBN : 979-95249-6-2. Malang.
- De-Man, J. M. 1997. *Kimia Makanan*. Terjemahan oleh K. Padmawinata. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Dinas peternakan dan Kesehatan Hewan. 2014. *Statistik Peternakan Provinsi Jawa Tengah Tahun 2014*. Taru Budaya. Ungaran.
- Edahwati. L. 2011. *Aplikasi Penggunaan Enzym Papain Dan Bromelin terhadap Perolehan VCO*. UPN press. Surabaya.
- Glider, V. W and M. S Hargrove. 2002. *Using Bromelain in Pinnapple Juice to Investigate Enzyme Function Chapter 16*. Association for Biology. Laboratory Education. University of Nebraska-Lincoln. Selandia baru.
- GMIA. Gelatin Manufacturers Institut of America. 2001. Gelatin. http://www.gelatin_gmia.com/html/gelatine.html.
- GMIA. 2012. Standart Methods For The Testing of Edible Gelatin. Official Procedure of Gelatin Manufactures. Institute of America. America
- Hadi, S. 2005. Karakteristik fisikokimia gelatin tulang kakap merah (*Lutjanus sp.*) serta pemanfaatannya dalam produk jelly. *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, IPB.
- Herdyastuti, N. 2006. Isolasi dan Karakterisasi Ekstrak Kasar Enzim Bromelin dari Batang Nanas (*Ananas comusus L.merr*). *Berk. Penel. Hayati vol. 12: 75-77*.
- Huda, W. N, W. Atmaka dan E. Nurhartadi. 2009. 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.

- Jannah A., 2007, Pembuatan Gelatin Halal Dari Tulang Ikan Bandeng (*Chanoschanos Forskal*) (Sebagai Alternatif Pembuatan Gelatin Halal), Laporan Penelitian, Lemlit Uin Malang. DI akses 27 Februari 2013.
- Junianto., K. Haetami dan I. Maulina. 2006. Produksi Gelatin dari Tulang Ikan dan Pemanfaatannya sebagai Bahan Dasar Pembuatan Cangkang Kapsul. *Laporan Penelitian Hibah Bersaing IV Tahun I*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Padjadjaran. Bandung.
- Kumaunang. M. dan V. Kamu. 2011. Aktivitas Enzim *Bromelin* dari Ekstrak Kulit Nanas (*Ananas Comosus*). *Jurnal Ilmiah Sains*. 11(2): 198 – 201.
- Kurniadi, H. 2009. Kualitas gelatin tipe a dengan bahan baku tulang paha ayam broiler pada lama ekstraksi yang berbeda. *Skripsi*. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Lehninger, A.L. 1997. *Dasar-dasar Biokimia*, Jilid I, Penerjemah: Thenawijaya M., Penerbit: Erlangga, Jakarta: 107-108, 181-182.
- Maryam, S. 2009. Ekstak Enzim Bromelin dari Buah Nanas (*Ananas sativus Schult.*) dan Pemanfaatannya pada Isolasi DNA. *Skripsi*. Jurusan Biologi. FMIPA. Universitas Negeri Semarang. *MIPA Universitas Negeri Semarang 27 (2): 134-142*.
- Mayasaroh, I. D. Rusmana dan R. Wiradimadja. 2012. Dekolagenasi Kandungan Kalsium dan Fosfor Limbah Tulang Ayam oleh Larutan KOH. Fakultas Peternakan. Universitas Padjajaran. Bandung
- Munda, M. 2013. Pengaruh Konsentrasi Asam Asetat dan Lama *Demineralisasi* Terhadap Kuantitas dan Kualitas Gelatin Tulang Ayam. *Skripsi*. Fakultas Peternakan, Universitas Hasanudin, Maksar.
- Okanovic, D.J., M. Ristic., M. Popovic., T. Tasic., P. Ikonic and J. Gubic. 2009. Chemical characteristics of cattle slaughtering by-products for technical processing. *Biotechnology in Animal Husbandry* 25 (5-6), p 780-790.
- Ramdani. D. 2014. Pengaruh Perbedaan Jenis Asam dan Waktu Demieralisasi pada Nilai Rendemen dan Sifat Fisiko Kimia Gelatin Tulang Sapi Bali. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanudin. Makasar.
- Said. M. I. 2014. Pemanfaatan Limbah Tulang. Fakultas peternakan. Universitas Hasanuddin. Makasar.

- Said, M. I., J. C. Likadja dan M. Hatta. 2011. *Pengaruh Waktu dan Konsentrasi Bahan Curing terhadap Kuantitas dan Kualitas Gelatin Kulit Kambing yang diproduksi melalui Proses Asam (Effect of Time and Curing Concentration on Quantity and Quality of Goat Skin Gelatin Produced by Acid Process)*. Jurusan Produksi Ternak Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin. Makasar.
- Saleh E., 2004, *Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan ternak*, USU Digital Library, Sumatera.
- Sara, N. 2014. *Pengaruh Jenis Bahan dan Waktu Degreasing Terhadap Kualitas dan Kuantitas Gelatin Tulang Ayam*. *Skripsi*. Fakultas Peternakan, Universitas Hasanudin, Maksiar.
- Setiawati, 2009. *Analisis sifat fisik, kimia dan fungsional gelatin yang diekstrak dari kulit dan tulang pari*. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Soengkawati, A.M., 1979. *Riset Pengolahan Tulang dan Kulit Sisa*. Balai Penelitian Kulit. Departemen Perindustrian. Yogyakarta.
- Sompie, M., S. Triatmojo., A. Pertiwiningrum dan Y. Prananto. 2012. *Pengaruh Umur Potong dan Konsentrasi Larutan Asam Asetat terhadap Sifat Fisik dan Kimia Gelatin Kulit Babi*. *Sains Peternakan*. 10(1). 15-22.
- Steel. R.GD, dan J.H. Torrie. 1993. *Principles and Procedures Of Statistic : A Biometrical Approuch*. 2nd Ed. Terjemahan Oleh B. Sumantri. Prinsip dan Prosedur Statistika : Suatu Pendekatan Biometrik. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Supartono. 2004. *Karakterisasi Enzim Protease Netral dari Buah Nenas Segar*. *Jurnal MIPA Universitas Negeri Semarang* 27 (2): 134-142.
- Suryani, N., F. Sulistiawati dan A. Fajriani. 2009. *Kekuatan gel gelatin tipe B dalam formulasi granual terhadap kemampuan mukoadhesif*. Makasar. *Jurnal Kesehatan*. Vol. 13, Hal. 1-4.
- Ulfah M. 2011. *Pengaruh konsentrasi larutan asam asetat dan lama waktu perendaman terhadap sifat-sifat gelatin cekeer ayam*. *J Agritech* 31(3): 161-167.
- Winastia, B., 2011. *Analisa Asam Amino pada Enzim Bromelin dalam Buah Nanas. (Ananas Comusus) Menggunkan Spektrofotometer*. *Tugas Akhir*. Program Studi Diploma III Tekni k Kimia, Program Diploma, Fakultas Teknik Universitas Diponegoro, Semarang.

Yenti, R. D. Nofianda dan Rosmaini. 2015. Pengaruh Beberapa Jenis Larutan Asam pada Pembuatan Gelatin dari Kulit Ikan Sepat Rawa (*Trichogaster trichopterus*) Kering sebagai Gelatin Alternatif. Sekolah Tinggi Farmasi Indonesia. Perintis. Padang. SCIENTIA Vol.5(2).