

DAFTAR PUSTAKA

- Abustam, E. 2003. *Laporan Akhir Kumulatif Hasil Penelitian Hibah Bersaing X/1 Dan X/2*. Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin. Makasar.
- Anggorodi, R. 1985. *Kemajuan Muhtakhir dalam Ilmu Makanan Ternak Unggas*. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Arcanjo, K. D. S., L. Gomes and E. R. Pimentel. 1994. Effect of Magnesium Cholride and Guanidium Chloride on the Extraction of Components of Extracellular Matrix from Chicken Cartilago. *Mern Inst Oswaldo Cruz, Rio de Janerio*. 89(1): 93-97.
- Association of Analitical Communities. 1990. *Official Methods of Analysis*. 17th edition. AOAC, Gaithersburg (US).
- Chamidah, A. dan C. H. Elita. 2002. Pengaruh Pengolahan terhadap Kualitas Gelatin Kulit Ikan Hiu. *Seminar Nasional PATP*. Malang.
- Chow. 1981. *Studies on Using Pork Skin Collagen to Manufacture Edible Film*. National, Taiwan University. Taipei, Taiwan, ROC.
- Courts, A and P. Johns. 1977. *Relationship between Collagen and Gellatin di dalam Ward, A.G., dan Courts, A., editors., The Science and Technology of Gelatin*. Academic Press. New York.
- Day, R. A and A. L. Underwood. 2002. *Analisis Kimia Kuantitatif*. Edisi Keenam. PT. Gelora Aksara Pratama. Jakarta.
- 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.
- Fahrul. 2005. Kajian Ekstraksi Gelatin dari Kulit Ikan Tuna (*Thunnus alalunga*) dan Karakteristiknya sebagai Bahan Baku Industri Farmasi. *Thesis*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Gaman, P. M dan K. B. Sherrington. 1994. *Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi*. (Penerjemah: Gardjito, Naruki, Murdiati dan Sardjono). Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

- Gomez-Guillen, M.C., B. Gimenez and P. Montero. 2004. Extraction of Gelatin from Fish Skins by High Pressure Treatment. *Journal Food Hydrocolloids. Science Direct*. 19(5): 923-928.
- Gimenez, B., M. C. Gomez-Guillen and P. Montero. 2005. Storage of Dried Fish Skins on Quality Characteristics of Extracted Gelatin. *Journal Food Hydrocolloids*. 19(6):958-963.
- Hettiarachy, N.S and G.P. Zeigler. 1994. *Protein Funcionality in Food Systems*. Marcel Decker, Inc. New York.
- Hinterwaldner, R. 1977. *Technology of Gelatin Manufacture*. dalam: Kusumawati, R., Tazwir dan A, Wawasto. 2008. Pengaruh Perendaman dalam Asam Klorida terhadap Kualitas Gelatin Tulang Kakap Merah (*Lutjanus sp.*). *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*. 3(1): 63-68.
- Ismeri, R. Swandaru dan S. Rihi. 2009. *Optimalisasi Mutu dan Kualitas Gelatin Ikan dengan Menggunakan Enzim Transglutaminase sebagai Pendorong Produksi Gelatin dalam Negeri*. Program Kreativitas Mahasiswa. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Jobling, A and C.A. Jobling. 1983. *Conversion of Bone to Edible Product*. in: Ledwar, D. A., A. J. Taylor and R. A. Lawrie (Ed). *Upgrading Waste for Feed and Food*. Butterworths. London.
- 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.
- Katili, A. S. 2009. Struktur dan Fungsi Protein Kolagen. *Jurnal Pelangi Ilmu*. 2(5): 10-29.
- Kirk, R.E and D.F. Othmer. 1966. *Encyclopedia of Chemical Technology*. The Interscience Encyclopedia Inc. New York. Vol.12 : 406 – 414.
- Kolodziejska, I., E. Skierka., M. Sadowska., W. Kolodziejski and C. Niecikowska. 2007. Effect of Extracting Time and Temperature on Yield of Gelatin from Different Fish Offal. *Food Chemistry*. 107(2):700-706.
- Kurniadi, H. 2009. Kualitas gelatin tipe A dengan bahan baku tulang paha ayam broiler pada lama ekstraksi yang berbeda. *Skripsi*. Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan, Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Kurnianingsih, N. 2004. *Kolagen Sang Pengisi Tubuh*. Laporan Utama Cakrawala. Edisi Kamis. 30 September 2004.
- Lehninger, A. L. 1982. *Dasar-Dasar Biokimia* Jilid I. Terjemahan: Maggy Thenawijaya. Penerbit Erlangga. Jakarta.
- Liu, A. H and M. P. Leach. 2001. Developing Loyal Customers with a Value Adding Sales Force: Examining Customer Satisfaction and the Perceived Credibility of Consultative Salespeople. *Journal of Personal Selling and Sales Management*. 21(2): 147-156.
- Liu, H.Y., J. Han and S.D. Guo. 2009. Characteristics of the Gelatin Extracted from Channel Catfish (*Ictalurus punctatus*) Head Bones. *Food Science Technology*. 42(2):540-544.
- Marsaid dan L. Atmaja. 2011. Teori dan Aplikasi Sains dalam Isu Globalisasi Lingkungan, Profesionalisasi Pembelajaran dan Kewirausahaan. *Prosiding Seminar Nasional Kimia dan Pendidikan Kimia III*. Institut Teknologi Sepuluh November. Surabaya.
- Miskah, S., I. M. Ramadanti dan A. F. Hanif. 2010. Pengaruh Konsentrasi CH_3COOH dan HCl sebagai Pelarut dan Waktu Perendaman pada Pembuatan Gelatin Berbahan Baku Tulang atau Kulit Kaki Ayam. *Jurnal Teknik Kimia* 17(1): 1-6.
- Miwada, I. N. S dan I. N. Simpen. 2009. Peningkatan Potensi Ceker Broiler Hasil Samping dari Tempat Pemotongan Ayam (TPA) menjadi Gelatin dengan Menggunakan Metode Ekstraksi Terkombinasi. *Jurnal Bumi Lestari* 9(1): 82-86.
- . 2012. Optimalisasi Potensi Ceker Ayam (*Shank*) Hasil Limbah RPA melalui Metode Ekstraksi Termodifikasi untuk Menghasilkan Gelatin. 1-11.
- Muchtadi, T. R dan Sugiyono. 1992. *Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. IPB-PAU. Bogor.
- Munda, M. 2013. Pengaruh Konsentrasi Asam Asetat dan Lama *Demineralisasi* terhadap Kuantitas dan Kualitas Gelatin Tulang Ayam. *Skripsi*. Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin. Makasar.
- Okanovic, D.J., M. Ristic., M. Popovic., T. Tasic., P. Ikonc and J. Gubic. 2009. Chemical Characteristics Of Cattle Slaughtering by Products for Technical Processing. *Biotechnology in Animal Husbandry* 25(5-6):785-790.

- Padayatty, S. J., A, Katz., Y, Wang., P, Eck., O, Kwan and J. H. Lee. 2003. Vitamin C as An Antioxidant: Evaluation of Its Role in Disease Prevention. *Journal of American College of Nutrition*. 22(8) : 18-35.
- Parker, A. L. 1982. *Principles of Biochemistry*. Word Publisher. Maryland, Inc.
- Prayitno. 2007. Ekstraksi Kolagen Cakar Ayam dengan Berbagai Jenis Larutan Asam dan Lama Perendamannya. *Animal Production*. 9(2): 99-104.
- Puspitasari, D. A. P., V. P. Bintoro dan B. E. Setiani . 2013. Sifat-Sifat Gel Gelatin Tulang Cakar Ayam. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 4(7) : 19-28
- Rauf, A. R. 2003. Karakteristik Gelatin yang Diproduksi dari Tulang Kaki Itik melalui Proses Asam dan Basa. *Tesis*. Kekhususan Peternakan, Program Studi Sistem-Sistem Pertanian, Program Pascasarjana, 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, A. R., D. Setiawan., E. Rosihin., R. Wahyudin., S. Rahayu dan Abidin. 2002. Gelatin. *Teknologi Pangan dan Agroindustri*. 1(9): 133-135.
- Sara, N. 2014. Pengaruh Jenis Bahan dan Waktu *Degreasing* terhadap Kualitas dan Kuantitas Gelatin Tulang Ayam. *Skripsi*. Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin. Makasar.
- Schrieber, R dan H. Gareis. 2007. *Gelatine Handbook*. Wiley-VCH Verlag GmbH and Co, Bicentennial.
- 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.
- Suryani, N., F. Sulistiawati dan A. Fajriani. 2009. Kekuatan Gel Gelatin Tipe B dalam Formulasi Granul terhadap Kemampuan Mukoadhesif. *Makara, Jurnal Kesehatan*. 13(1): 1-4.

- Utama, H. 1997. Gelatin yang bikin heboh. *Jurnal Halal*. LPPOM_MUI. 18:10-12.
- Vaclavik, V. Aand C. W. Elizabeth. 2004. *Essentials of Food Science*. 4th Ed. Springer. New York.
- Viro, F. 1992. Gelatin. in: Hui, Y. H. (Ed.). *Encyclopedia of Food Science and Technology*. 2:ISBN 0-8493-9848-7.
- Ward, A. G and A. Courts. 1977. *The Science and Technology of Gelatin*. Academic Press. London.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- . 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wong, D.W.S. 1989. *Mechanism and Theory in Food Chemistry*. Van Nostrand Reinhold. New York.
- Yenti, R., D. Nofiandi dan Rosmaini. 2015. Pengaruh Beberapa Jenis Larutan Asam pada Pembuatan Gelatin dari Kulit Ikan Sepat Rawa (*Trichogaster trochopterus*) Kering Sebagai Gelatin Alternatif. *Scientia*.5(2): 144-121.
- Yuniarifin, H., V. P. Bintoro dan A. Suwarastuti. 2006. Pengaruh berbagai konsentrasi asam fosfat pada proses perendaman tulang sapi terhadap rendemen, kadar abu dan viskositas gelatin. *Jurnal Indonesia Tropical Animal Agriculture*. 31 (1) : 55 – 61.
- Zeugolis, D. I., S. T. Khew,. E. S. Y. Yew., A. K. Ekaputra., Y. W. Tong., L.L. Yung., D.W. Hutmacher., C. Sheppard and Michael. 2008. Electro-spinning of Pure Collagen Nano-fibres Just an Expensive Way to Make Gelatin?. *Biomaterials*. 15: 2293-2305.
- Zhou, P and M. R. Joe. 2005. Effect of Alkaline and Acid Pretreatments on Alaska Pollock Skin Gelatin Extraction. *Journal Food Science*.70(6):392-396.