

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin. A. T dan M. Sompie. 2015. Kajian Gelatin Kulit Ikan Tuna (*Thunnus albacares*) yang Diproses Menggunakan Asam Asetat. *Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon.* 1 (5) : 1186-1189.
- Ali, A. A., M. A. Milala., dan I. A. Gulani. 2015. Antimicrobial Effects of Crude Bromelain Extracted from Pineapple Fruit (*Ananas comosus* (Linn.) Merr.). *Journal Advances in Biochemistry.* 3 (1) : 1-4.
- AOAC. 1990. *Official Methods of Analisis. Association of Official Analytical Chemist.* AOAC. Washington DC. Amerika.
- Astawan. M dan T. Aviana. 2003. Pengaruh Jenis Larutan Perendam Serta Metode Pengeringan Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Fungsional Gelatin Dari Kulit Cucut. *Jurnal Teknol dan Industri Pangan.* 14 (1): 7-13.
- Badan Pusat Statistik. *Statistik Impor Indonesia.* 2014. <http://www.bps.go.id/eximframe.php?kat=2>. Diakses Maret 2017.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 06-3735. 1995. *Mutu dan Cara Uji Gelatin.* Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- British Standard 757. 1975. *Sampling and Testing of Gelatin.* Academic Press. New York.
- Carr, J. M., K. Sufferling., dan J. Poppe. 1995. Hydrocolloids and Their Use in the Confectionery Industry. *Journal Food Tech.* 32 (7) : 41-42.
- Dubey, R., S. Reddy., dan N. Y. S. Murthy. 2012. Optimization of Activity of Bromelain. *Asian Journal of Chemistry.* 24 (4) : 1429-1431.
- Edahwati. L. 2011. *Aplikasi Penggunaan Enzym Papain dan Bromelin terhadap Perolehan VCO.* UPN press. Surabaya.
- Gelita Corporation. 2008. *Gelatine Worldwide.* <http://www.gelita.com>. Diakses pada 19 Juli 2017.
- Glider, V. W dan 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 (Gelatine Manufacture Institute of America). 2012. *Gelatine Handbook.* Gelatine Manufactures Institute of America. Amerika.