

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, M. S. P, M. I. Noordin dan S. I. M. Ismail. 2016. Physicochemical Evaluation and Spectroscopic Characterisation of Gelatin from Shank and Toes of *Gallus gallus domesticus*. *Sains Malaysiana* 45 (3) : 435 - 449.
- de Man, J. M. 1999. *Principles of Food Chemistry Third edition*. An Aspen Publication. Gaithersburg.
- Dewan Standardisasi Nasional. 1995. SNI 06-3735-1995. *Mutu dan Cara Uji Gelatin*. Dewan Standardisasi Nasional Indonesia. Jakarta.
- Dubey, R, S. Reddy dan N. Y. S. Murthy. 2012. Optimization of Activity of Bromelin. *Asian Journal of Chemistry*. 24 (4) : 1430 - 1431.
- Fatimah, D dan A. Jannah. 2008. Efektivitas Penggunaan Asam Sitrat dalam Pembuatan Gelatin Tulang Ikan Bandeng (*Chanos-chanos forskal*). *Alchemy journal of chemistry*. 1 (1) : 7 - 15.
- Glider, W. V dan M. S. Hargrove. 2002. *Using Bromelain in Pineapple Juice to Investigate Enzyme Function*. Association for Biology Laboratory Education. ABLE.
- Gelatin Manufactures Intitute of America. 2012. *Gelatin Handbook*. Gelatin Manufacturers Institute of America Members as of January 2012.
- Hardikawati, T, N. M. Puspitawati dan K. Ratnayani. 2016. Kajian Pengaruh Variasi Konsentrasi Asam Sitrat terhadap Kekuatan Gel Produk Gelatin Kulit Ayam Broiler Dikaitkan dengan Pola Proteinnya. *Jurnal Kimia*. 10 (1) : 115 - 124.
- Hastuti, D dan I. Sumpe. 2007. Pengenalan dan Proses Pembuatan Gelatin. *Mediagro*. 3 (1) : 39 - 48.
- Herdiyastuti, N. 2006. Isolasi dan Karakteristik Ekstrak Kasar Enzim Bromelin dari Batang Nanas (*Ananas comosus L.merr*). *Journal of Biological Researches*. 12 (1) : 75 - 77
- Hidayat, G, E. N. Dewi dan L. Rianingsih. 2016. Karakteristik Gelatin Tulang Ikan Nila dengan Hidrolisis Menggunakan Asam Fosfat dan Enzim Papain. *JPHPI*. 19 (1) : 69 - 78.
- Hajrawati, H. 2006. Sifat Fisik dan Kimia Gelatin Tulang Sapi dengan Perendaman Asam Klorida pada Konsentrasi dan Lama Perendaman yang berbeda. *Tesis*. Program Pascasarjana IPB. Bogor. 51 hal. (Tidak dipublikasikan).

- Huda, W. Ns, W. Atmaka, dan E. Nurhartadi, 2013. 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.
- Indrawan, M. R, R. Agustina dan L. Rijai. .Ekstraksi Gelatin dari Kaki Ayam Broiler melalui berbagai Larutan Asam dan Basa dengan Variasi Lama Perendaman. *Journal of Tropical Pharmaceutical Chemistry*. 3 (4) : 313 - 321.
- Lehninger, A. 1993. *Principles of Biochemistry*. Terjemahan oleh M. Theniwidjaja. 1993. *Dasar-dasar Biokimia*. jilid 1. Erlangga. Jakarta.
- Miwada, IN. S dan IN. Simpen. 2007. Optimalisasi Potensi Ceker Ayam (*Shank*) Hasil Limbah RPA Melalui Metode Ekstraksi Termodifikasi untuk Menghasilkan Gelatin. *Majalah Ilmiah Peternakan*. 10 (1) : 1 - 11.
- Pantow, I. M, M. Sompie, A. D. Mirah dan L. C. M. Karisoh. 2016. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Larutan Asam Asetat ( $\text{CH}_3\text{COOH}$ ) terhadap Karakteristik Gelatin Kulit Kaki Ayam. *Jurnal Zootek*. 36 (1) : 23 - 32.
- Paul, D. K dan R. K Shaha. 2004. Nutrients, Vitamin and Minerals Content in Common Citrus Fruit in the Northem Region of Bangladesh. *Journal of Biological Sciences*. 7 (2) : 238 - 242.
- Puspitasari, D. A. P, V. P. Bintoro dan B. E. Setiani. 2013. Kualitas Warna, Tingkat Kejernihan dan Tingkat Ketebalan Film Gelatin Tulang Cakar Ayam sebagai Alternatif Bahan Dasar *Edible Film*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 02 (3) : 144 - 147.
- Puspitasari, D. A. P, V. P. Bintoro dan B. E. Setiani. 2013. Sifat-Sifat Gel Gelatin Tulang Cakar Ayam. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 04 (7) : 19 - 28.
- Rahayu, F dan N. H. Fithriyah. 2015. Pengaruh Waktu Ekstraksi terhadap Rendemen Gelatin dari Tulang Ikan Nila Merah. *Seminar Nasional Sains dan Teknologi*. November 17, Universitas Muhammadiyah. Jakarta.
- Rahmawati, H dan Y. Pranoto. 2012. Sifat Fisiko-Kimia Gelatin Kulit Ikan Belut dan Lele pada Keadaan Segar dan Kering. *Fish Scientiae*. 2 (3) : 18 - 30.
- Retno, D. T. 2012. Pembuatan Gelatin dari Tulang Ayam Broiler dengan Proses Hidrolisa. *Prosiding Seminar Nasional Aplikasi Sains dan Teknologi*. November 3, Universitas Pembangunan Nasional. Yogyakarta.

- 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. *JITP*. 1 (2) : 119 - 128.
- Sangi, S. M. 2011. Pemanfaatan Ekstrak Batang Buah Nenas untuk Kualitas Minyak Kelapa. *Jurnal Ilmiah Sains*. 11 (2) : 210 - 218.
- Septimus, S. 1961. *Anatomy of The Domestic Animal*. McGraw Hill. New York.
- Siregar, H, S. Ginting dan L. N. Limbong. 2015. Pengaruh Jenis Pelarut dan Suhu Ekstraksi Kaki Ayam terhadap Karakteristik dan Kimia Gelatin yang dihasilkan. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 3 (2) : 171 - 177.
- Steel, R. GD dan J. H. Torrie. 1993. *Principles and Procedures Of Statistic : A Biometrical Approach*. 2<sup>nd</sup> Ed. Terjemahan oleh B. Sumantri. 1993. *Prinsip dan Prosedur Statistika : Suatu Pendekatan Biometrik*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Suprihatin, S, I. Y. B. Lelana dan N. Ekantari. 2012. Pengaruh Natrium Metabisulfit ( $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_2$ ) terhadap Warna Gelatin Kulit Kakap Merah. *Jurnal Perikanan*. 14 (2) : 64 – 70.
- Zulkifli, M, A. S. Naiu dan N. Yusuf. 2014. Rendemen, Titik Gel dan Titik Leleh Gelatin dari Tulang Ikan Tuna (*Thunnus sp.*) yang diproses dengan menggunakan Cuka Aren (*Arenga pinnata*). *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. 2 (2) : 73 - 77.