

## DAFTAR PUSTAKA

- Adetayo, O.A. 2019. Cement Stabilized Structural Foundation Lateric Soil With Bone Ash Powder As Additive. [https://www.researchgate.net/figure/Elementary-chemical-composition-of-bone-ash-expressed-in-percent\\_tbl1\\_334605464](https://www.researchgate.net/figure/Elementary-chemical-composition-of-bone-ash-expressed-in-percent_tbl1_334605464) diakses pada tanggal 15 Juli 2020.
- Amiruddin, M. 2007 Pembuatan dan Analisis Karakteristik Gelatin dari Tulang Ikan Tuna (*thumus albacareas*). Skripsi. Institut Prtanian Bogor, Bogor.
- Atmongko, I. D. P, Ratri D. 2011. Produksi Gelatin dari Tulang Sapi dengan Proes Hidrolisa. Semarang. Universitas Diponegoro.
- AOAC, 2005. Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist. *AOAC Inc. Washington*
- Bosch, E.V.D. dan C. Geielens. 2003. Gelatin Degradation at Elevated temperature. *International Journal of Biological Macromolecules*, 32: 129-138.
- British Standard 757. 1975. Sampling and Testing of Gelatin.
- Brown, E.M., King, G., dan Chen, J.M., “*Model of The Helical Portion of A Type I Collagen Microfibril*”, *Jalca*, 1997, 922:1-7.
- Chai, H.J., Li, J.H., Huang, H.N., Li, T.L., Chan, Y.L., Shiau, C.Y., & Wul, C.J. (2010). Effects of sizes and conformations of fish-scale collagen peptides on facial skin qualities and transdermal penetration efficiency. *J Biomed Biotechnol*
- Chamidah, A. dan Elita Ch. (2002). Pengaruh Pengolahan Terhadap Kualitas Gelatin Kulit Ikan Hiu. Seminar Nasional PATPI. ISBN : 979-95249-6-2, Malang.
- Damanik, A. 2005. Gelatin Halal Gelatin Haram. Halal LP POM MUI. No.36 Maret 2001. Jakarta.
- Fauziyyah H. H. 2017. Pengaruh Konsentrasi Asam Fosfat dan Lama Perendaman Terhadap Kualitas Gelatin Tulang Ayam Broiler (*Gallus Domestica*). Skripsi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.
- Gao, C., Shuping P., Pei F. dan Cijun S. 2017. Bone biomaterials and interactions with stem cells. <https://www.nature.com/articles/boneres201759> diakses pada tanggal 25 Juli 2020.
- Gomez-Guillen, M.C., Gimenez, B., and Montero, P. (2004). *Extraction of gelatin from fish skins by high pressure treatment*. *Food Hydrocolloids. Science Direct*. 19(5): 923–928
- Hadi, S. 2005. Karakteristik fisikokimia gelatin tulang kakap merah (*Lutjanus sp.*) serta pemanfaatannya dalam produk *jelly*. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, IPB, p.21-35.
- Hajrawati, 2006. Sifat Fisik dan Kimia Gelatin Tulang Sapi dengan Perendaman Asam Klorida pada Konsentrasi dan Lama Perendaman yang Berbeda. *Jurnal Agriplus*. 16 (3): 183 – 189.
- Harjana, T. 2011. Buku Ajar Histologi. Jurusan Pendidikan Biologi. Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Yogyakarta.

- Haris, 2008. Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Nila Sebagai Gelatin dan Pengaruh Lama Penyimpanan Pada Suhu Ruang. Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hastuti D., dan Iriane S. 2007. Pengenalan dan Proses Pembuatan Gelatin. Publikasiilmiah.unwahas.ac.id. diakses pada tanggal 10 Mei 2020.
- Herniawati. 2008. Mineral dan Homeotasis. FMIPA UPI. Bandung
- Hinterwaldner, R. (1977). *Technology of gelatin manufacture*. In Ward A.G. and Courts, A. (eds.). *The Science and Technology of Gelatin*. Academic Press, New York.
- Huda, W.N., Windi A. dan Edhi N. 2013. Kajian Karakteristik Fisik dan Kimia Gelatin Ekstrak Tulang Kaki Ayam (*Gallus Gallus Bankiva*) dengan Variasi Lama Perendaman dan Konsentrasi Asam. Jurnal Teknosains Pangan Vol 2 No 3 Juli 2013.
- Ismeri, R.S. dan S. Rih. 2009. Optimalisasi Mutu dan Kualitas Gelatin Ikan dengan menggunakan Enzim Transglutaminase sebagai Pendorong Produksi Gelatin Dalam Negeri. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Juliasti, R., L., Legowo, A.M., dan Pramono, Y.B. 2015. Pemanfaatan Limbah Tulang Kaki Kambing Sebagai Sumber Gelatin dengan Perendaman Menggunakan Asam Klorida. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 4(1): 5-10.
- Junianto, K.H. dan I. Maulina. 2006. Produksi Gelatin dari Tulang Ikan dan Pemanfaatannya sebagai Bahan Dasar Pembuatan Cangkang Kapsul. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Padjadjaran, Bandung.
- Karim, A.A., dan Bhat, R. 2009. Fish Gelatin : Properties, Challenges, and Prospect as An Alternative to Mammalian Gealtins. Food Hydrocolloids, 23(3) : 563-576.
- Kusumawati, R., Tazwir dan Ari, W. 2008. Pengaruh Perendaman dalam Asam Klorida Terhadap Kualitas Gelatin Tulang Kakap Merah. <https://www.bbp4b.litbang.kkp.go.id/jurnaljpbkp/index.php/jpbkp/article/download/10/6>. Diakses pada tanggal 16 Juli 2020.
- Ledward, D.A. (2000). Gelatin. In Hand Book of Hydrocolloids. Woodhead Pub. hlm. 67– 86.
- Martianingsih, N. dan L. Atmaja. 2009. Analisis Sifat Kimia, Fisika, dan Termal Gelatin dari Ekstraksi Kulit Ikan Pari (*Himantura Gerradi*) Melalui Variasi Jenis Larutan Asam. Prosedding. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Institut Teknologi Sepuluh November, Surabaya.
- Miwanda, S., dan Simpen. 2008. Optimalisasi Potensi Ceker Ayam (Shank) Hasil Limbah RPA Melalui Metode Ekstraksi Termodifikasi Untuk Menghasilkan Gelatin. Universitas Udayana, Denpasar.
- Muyonga JH, Cole CGB, Duodu KG. 2004. Extraction and physico chemical characterisation of Nile perch (*Lates niloticus*) skin and bone gelatin. Food Hydrocoll. 18:581-592
- Pertiwi, M., Yoni A., Apon Z. M., dan Rizkia, M. 2018. Karakteristik Fisik dan Kimia Gelatin dari Tulang Ikan Patin dengan Pre-treatment Asam Sitrat. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 7 (2) 2018. <https://doi.org/10.17728/jatp.2470> diakses pada tanggal 15 Juli 2020.

- Purwanto, S. 2019. Ekspor Impor Gelatin di Indonesia dengan Data Tabel Grafik Terbaru. <https://www.slametpurwanto.com/ekspor-impor-gelatin/> diakses pada tanggal 28 Januari 2020.
- Puspawati, N.M., I N. S., dan Ni L.P.S. 2014. Karakteristik Sifat Fisiko Kimia Gelatin Halal yang Diekstrak dari Kulit Ayam Broiler Melalui Variasi Suhu. *Jurnal Kimia* 8 (1) 2014.
- Raharjo, Y.C., 2013. Daging Kelinci Sebagai Alternatif Untuk Perbaikan Gizi Masyarakat. <http://www.kesmas.kemkes.go.id/portal/konten/~rilis-berita/121910-daging-kelinci-sebagai-alternatif-untuk-perbaikan-gizi-masyarakat> diakses pada tanggal 20 April 2020.
- Ramadani, D. 2014. Pengaruh perbedaan jenis asam dan Waktu Demineralisasi Pada Nilai Rendemen dan Sifat FisikoKimia Gelatin Tulang Sapi Bali. Skripsi. Universitas Hassanudin. Makassar.
- Ridhay, A., Musafira, Nurhaeni, Nurakhirawati dan Khasanah, N.B. 2016. Pengaruh Variasi Jenis Asam Terhadap Rendemen Gelatin dari Tulang Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*). *Kovalen*, 2(2): 44-53.
- Saleh, E. 2004. Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak. Program Studi Produksi Ternak Fakultas Pertanian Universitas Sumatra Utara, Medan.
- Septiansyah, C. 2000. Kajian Proses Pembuatan Gelatin dari Hasil Ikutan Tulang Ayam dalam Kondisi Asam. Skripsi. Bogor : IPB.
- Setiawati, I. H. 2009. Karakterisasi Mutu Fisika Kimia Gelatin Kulit Ikan Kakap Merah (*Lutjanus Sp.*) Hasil Proses Perlakuan Asam. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan FPIK Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Tazwir, Diah, L.A., dan Rosmawaty.P. 2007. Optimasi Pembuatan Gelatin dari Tulang Ikan Kaci – Kaci Menggunakan Berbagai Konsentrasi Asam dan Waktu Ekstraksi. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan* Vol.2 No.1.
- Tourtellotte, P. 1980. *Gelatin di dalam Encyclopedia of Science and Technology*. NewYork: McGraw-Hill Book Co.
- Ulfah,M. 2011. Pengaruh Konsentrasi Larutan Asam Asetat Dan Lama WaktuPerendaman Terhadap Sifat-Sifat Gelatin Ceker Ayam. *Agritech*. 31(3):161-167.
- 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. *J.Indon.Trop. Anim.Agric.*
- Voet, D., Voet, J. G., & Pratt, C.W. 1999. *Fundamental of Biochemistry*. New York: John Willey and Sons.
- Wheindrata HS. (2012). *Rahasia Beternak Kelinci Ras*. Yogyakarta. Andi Offset.