

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC (Association Of Official Analytical Chemists). (1995). *Official Methods Of Analysis Chemist*. Vol 1A. AOAC, Inc. Washington.
- Astawan M., Hariyadi P., Mulyani A., 2002. Analisis Sifat Rheologi Gelatin dari Kulit Ikan Cucut. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 13 (1):38-46.
- Astawan, M. dan T. Aviana. 2002. Pengaruh jenis larutan perendaman serta metode pengeringan terhadap sifat fisik, kimia dan fungsional gelatin dari kulit cucut. *J. Teknol dan Industri Pangan*. 14 (1):7-13.
- BPS, B.P.S., 2020. *Impor Gelatin Indonesia*, s.l.: BPS.
- BPS. 2021. Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan 2021. *Livestock and Animal Health Statistics 2021*. Penerbit: Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan Kementerian Pertanian RI.
- Duconseille, A., T. Astruc, N. Quintana, F. Meersman, and V. E. SanteLhoutellier. 2015. Gelatin structure and composition linked to hard capsule dissolution: A review. *J. Food Hydrocoll.* 43: 360-376.
- Chang, Raymond. 2005. *Kimia Dasar*. Jakarta : Erlangga
- Fathiyah, 2015. “Analisis Kandungan Gelatin Babi Dan Gelatin Sapi Pada Cangkang Kapsul Keras Yang Mengandung Vitamin Menggunakan *Real-Time Polymerase Chain Reaction*”. *Skripsi*. Jakarta: Uin Syarif Hidayatullah.
- GMIA (Gelatin Manufactur Institute Of America). (2019). *Gelatin Handbook. Amerika*.
- Gimenez, B., Gomez-Guillen, M.C dan Montero, P. 2005. Storage of Dried Fish Skins on Quality Characteristics of Extacted Gelatin. *Food Hydrocolloids*. 19 : 958 – 963.
- Gómez-Guillén, M.C., P. Montero. (2001). Extraction of gelatine from megrim (*Lepidor-hombus boscii*) skins with several organic acids. *Journal of FoodScience*, 66, 213-216.
- Huda, W. N., 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.

- Islami, A. D., Junianto, dan Rostika, R. 2018. Karakteristik fisik dan kimia gelatin kulit kakap pada hasil ekstraksi suhu yang berbeda. *Jurnal Perikanan dan Kelautan* 9(2): 34-40.
- Jain, T., V. Jain, R. Pandey, A. Vyas, S. Shukla. 2009. Microwave Assisted Extraction for phytoconstituents-AN Overview. *Asian journal Research Chemistry*, 1 (2), 19-25.
- Jian, H., Lin, X., Zhang, W., Zhang, W. M., Sun, D. & Jiang, J. 2014. Characterization of Fractional Precipitation Behaviour of Galactomannan Gums with Ethanol and Isopropanol. *Food Hydrocolloids*, 40:115-121.
- Juliasti, R., Anang, M. L., & Yoyok, B. P. 2014. Pemanfaatan limbah tulang kaki kambing sebagai sumber gelatin dengan perendaman menggunakan asam klorida. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4(1), 5-10.
- Juliasti, Radia, dkk. 2015. "Pemanfaatan Limbah Tulang Kaki Kambing Sebagai Sumber Gelatin Dengan Perendaman Menggunakan Asam Klorida". *Aplikasi teknologi pangan* 4(1), 5-10.
- Kasim, A., Novia, D., Mutiar, S., & Pinem, J. 2013. Karakteristik kulit kambing pada persiapan penyamakan dengan gambir dan sifat kulit tersamak yang dihasilkan. *Majalah Kulit Karet dan Plastik*, 29(1), 01-12.
- Kasankala, L.M., Xue, Y., Weilong, Y., Hong, SD., dan He, Q. 2007. Optimization of gelatin extraction from grass carp (*Ctenopharyngodon idella*) fish skin by response surface methodology. *Bioresource Technology*. 98 (17). 3338-3343
- Khan, K., Jhahan, E. (2017). Reuse of Pickling and Chrome Tanning Liquor and Treatment of Tannery Effluent. *Science Letters* 5(2), 186-194.
- Maknunah, Zahrotul. 2015. "Karakteristik Profil Protein Gelatin Komersial Menggunakan SDS-PAGE (*Sodium Dodecyl Sulfate-Policrulamide Gel Electrophoresis*) dan Analisis Kadar Protein Menggunakan Spektrofotometer UV-VIS" *Skripsi*. Malang: Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.
- Mohebi, E. and Y. Shahbazi. 2017. Application of chitosan and gelatin Kirana Sanggrami Sasmitaloka et al.
- Mutiar, S., Kasim, A., Emriadi, E., & Asben, A. (2019). Studi awal tanin dari kulit kayu *Acacia auriculiformis* A. Cunn. Ex Benth. Dari hutan tanaman industri untuk bahan penyamak kulit. *Majalah Kulit, Karet, dan Plastik*, 34(2), 41. <https://doi.org/10.20543/mkvp.v34i2.3967>

- Muyonga, J.H., C.G.B. Cole dan K.G. Duodu. 2004. Extraction and physico-chemical characterisation of nile perch (*Lates niloticus*) skin and bone gelatin. *J. Food Hydrocolloids*. 18:581-592.
- Nurilmala, M, M. Wahyuni, H. Wiratmaja. 2006. Perbaikan Nilai Tambah Limbah Tulang Ikan Tuna (*thunnus sp*) Menjadi Gelatin Serta Analisis Fisika-Kimia. *Jurnal Buletin Teknologi Hasil Perikanan*. 9(2):22-33.
- Ockerman, H.W and C.L. Hasen. 2000. *Animal By Product Processing and Utilization*. CRC Press, USA.
- Pasaru, Bernice. 2017. “pengaruh jenis asam dan lama perendaman terhadap karakteristik kerupuk kulit sapi bali”. *Skripsi*. Program Studi Peternakan Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin Makassar.
- Pantow, dkk. 2016. “Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Larutan Asam Asetat (CH_3COOH) Terhadap Karakteristik Gelatin Kulit Ayam” *zootek* 36, no. 1: h. 23-32.
- Puspitasari, D. A. P., Bintoro, V. P., & Setiani, B. E. 2013. Soaking effect on different hydrochloride acid level and soaking time on pH, swelling percentage and collagen yield of chicken shank bone. *Faculty of Animal and Agricultural Sciences, Diponegoro University*.
- Rotinsulu, Merry D., dkk. 2015. “Pengamatan Post-Mortem Kualitas Kulit Kambing di Kota Manado”. *LPPM Bidang Sains Dan Teknologi* 2, no. 1: h. 82-88.
- Schrieber, R. dan H. Gareis. 2007. *Gelatine Handbook*. Wiley VCH Verlag GmbH & Co. Weinheim.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). (1995). *Mutu dan Cara Uji Gelatin 063735*. Dewan Standarisasi Mutu Pangan. Jakarta.
- Said, Muhammad Irfan, dkk. 2011. “Karakteristik Gelatin Kulit Kambing Yang Diproduksi Melalui Proses Asam Dan Basa”. *Agritech* 31, no. 3: h.190-200.
- Sodiq, Akhmad dkk. 2009. *Meningkatkan Produksi Susu Kambing Peranakan Etawah*. Tangerang: AgroMedia Pustaka.
- Sompie, M., Mirah, A.D., & Karisoh, L.C.H.M. (2015a). Pengaruh perbedaan suhu ekstraksi terhadap karakteristik gelatin kulit kaki ayam gelatin. 1 : 792–795.<https://doi.org/10.13057/psnmmbi/m010420>
- Sompie M., S.E Siswosubroto, G.D Rembet, dan J.H.W Ponto. 2019. Effect of different type of acid solvent on functional and microbiological properties of chicken claw gelatin. *IOP Conf. Ser.: Earth Environ. Sci.* 387 012128.

- Sutama, Ketut. 2011. *Kambing Peranakan Etawah Sumberdaya Ternak Penuh Berkah*. Dalam Sinartani Edisi 19-25 Oktober 2011. Bogor: Badan Litbang Pertanian.
- Shakinaz, A.E.S., Refat, A.A., dan El, S.S.T., 2010. *Production Of Biodiesel Using Microwaves Technique, J. Advanced Research*, 1, 309-314.
- Syafiqoh, Fathmah. 2014. “Analisis Gelatin Sapi Dan Gelatin Babi Pada Produk Cangkangkapsul Keras Oaba Dan Vitamin Menggunakan FTIR dan KCKT” *Skripsi Jakarta: Falkultas Farmasi UIN Syarif Hidayatullah*.
- Trilaksani, Wini., dkk. 2012. “Ekstraksi Gelatin Kulit Ikan Kakap Merah (*Lutjanus sp*) Dengan Proses Perlakuan Asam”. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 15, no. 3: h. 240-251.
- Ulfah, Maria. 2011. “Pengaruh Konsentrasi Larutan Asam Asetat dan Lama Waktu Perendaman Terhadap Sifat-Sifat Gelatin Ceker Ayam”. *Agritech* 31, no. 3: h. 161-167.
- Ward, A. G. and Courts. 1977. *The Science and Technology of Gelatin*. Academic Press. New York.
- Wuryanti, Sri. 2016. *Neraca Massa dan Neraca Energi*. Politeknik Negeri Bandung. Bandung: Jurusan Teknik Konversi Energi.