



DAFTAR PUSTAKA

- Agnes, T., Agustin, dan M. Sompie. 2015. Kajian gelatin kulit tuna (*Thunnus albacares*) yang diproses menggunakan asam asetat. Prosiding Seminar Nasional Biodiv Indonesia. 1(5): 1186-1189.
- Agustin, A. T. 2013. Gelatin ikan: sumber, komposisi kimia, dan potensi pemanfaatannya. Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan. 1(2): 44-46.
- Agustini, T. W., W. Widayat, M. Suzery, Y. S. Darmanto, dan I. Mubarak. 2020. Pengaruh jenis ikan terhadap rendemen pembuatan gelatin dari ikan dan karakteristik gelatinnya. Indonesia Journal of Halal. 2(2): 46-52.
- Ahmad, T., A. Ismail, S. A. Ahmad, K. A. Khalil, L. T. Kee, E. A. Awad, dan A. Q. Sazili. 2020. Extraction, characterization and molecular structure of bovine skin gelatin extracted with plant enzymes bromelain and zingibain. Journal of food science and technology. 57(10): 3772-3781.
- Anwar, A. 2017. Pembuatan dan Karakterisasi Gelatin Taut Silang Dari Limbah Kulit dan Tulang Sapi (*Bos taurus*). Doctoral dissertation. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar. Makassar.
- Atma, Y., H. Ramdhani, A. Z. Mustopa, M. Pertiwi dan R. Maisarah. 2018. Karakteristik fisikokimia gelatin tulang ikan patin (*Pangasius sutchi*) hasil ekstraksi menggunakan limbah buah nanas (*Ananas comosus*). Agritech. 38(1): 56-63.
- Association of Official Analytical (AOAC). 1995. Official Methods of Analysis 16th Edition. AOAC International: Maryland USA.
- Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 2012. Official Methods of Analysis 19th Edition. AOAC International: Washington DC USA.
- Awalsari, D. R. Karakteristik profil gelatin tipe B tulang ayam broiler (*gallus domestica*) menggunakan elektroforesis SDS-Page. 2018. Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. Malang.
- Badan Pusat Statistik. (2020). Statistik Populasi Ayam Kampung. Jakarta.
- Baehaki, A., S.D. Lestari, dan A.R. Romadhoni. 2015. Hidrolisis protein ikan patin menggunakan enzim papain dan aktivitas antioksidan hidrolisatnya. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 18 (3):230-239.
- Budiman, F. 2016. Pengaruh konsentrasi enzim papain (*Carica papaya*) dan suhu fermentasi terhadap karakteristik crackers. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan.
- Cahyono, E., R. Rahmatu, S. Ndobu, dan A. Mantung. 2018. Ekstraksi dan



- karakterisasi gelatin tulang tuna pada berbagai konsentrasi enzim papain. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 7(2): 148-153.
- Fasya, A. G., S. Amalia, M. Imamudin, R. P. Nugraha, N. Ni'mah, dan D. Yuliani. 2018. Optimasi produksi gelatin halal dari tulang ayam broiler (*Gallus domesticus*) dengan variasi lama perendaman dan konsentrasi asam klorida (HCl). *Indonesian Journal of Halal*. 1(2): 102-108.
- Febriansyah, R., Pratama, A., dan Gumilar, J. 2019. Pengaruh konsentrasi NaOH terhadap rendemen, kadar air dan kadar abu gelatin ceker itik (*Anas platyrhynchos Javanica*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*. 14(1): 1-10.
- GMIA. 2012. *Gelatin Handbook*. USA: gelatin manufacture institute of america.
- Haryati, D., L. Nadhira, H. Hera, dan N. Abdullah. 2019. Ekstraksi dan karakterisasi gelatin kulit ikan baronang (*Siganus canaliculatus*) dengan metode enzimatis menggunakan enzim bromelin. *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 19-25.
- Hasma. 2018. Kualitas gelatin kulit kaki ayam pedaging dengan lama perendaman dan konsentrasi NaOH yang berbeda. *JITP*. 6(2): 77-80.
- Hema, G. S., K. Shyni, S. Mathew, R. Anandan, G. Ninan, dan P. T. Lakshmanan. 2013. A simple method for isolation of fish skin collagen- biochemical characterization of skin collagen extracted from Albacore Tuna (*Thunnus alalunga*), Dog Shark (*Scoliodon sorrakowah*), and Rohu (*Labeo rohita*). *Annals of Biological Research*. 4(1): 271-278.
- Hermanto, S., L. O. Sumarlin, dan W. Fatimah. 2013. Differentiation of bovine and porcine gelatin based on spectroscopic and electrophoretic analysis. *Journal of Food and Pharmaceutical Sciences*. 1(3): 68-73.
- Hermanto, S. 2014. Karakteristik fisikokimia gelatin kulit ikan sapu-sapu (*Hyposarcus pardalis*) hasil ekstraksi asam. *Jurnal Kimia Valensi*. 4(2): 109-120.
- Hidayat, G., E. N. Dewi, dan L. Rianingsih. 2016. Karakteristik gelatin tulang ikan nila dengan hidrolisis menggunakan asam fosfat dan enzim papain. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 19(1): 69-78.
- 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): 69-78.



- Indrawan, M. R., R. Agustina, dan L. Rijai. 2016. Ekstraksi gelatin dari kaki ayam broiler melalui berbagai larutan asam dan basa dengan variasi lama perendaman. *Journal of Tropical Pharmacy and Chemistry*. 3(4): 313-321.
- Iswanto, H. 2005. *Mengenal Lebih Dekat Ayam Kampung Pedaging*. Cetakan keempat. Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Jamilah, B., M. U. Hartina, D. M. Hashim, dan A. Q. Sazili. 2013. Properties of collagen from barramundi (*Lates calcarifer*) skin. *International food research journal*: 20(2).
- Jannah, A., A. Maunatin, A. Windayanti, Y, Findianti, dan Z. Mufidah. 2013. Isolasi dan karakterisasi gelatin dari tulang ayam dengan metode asam. *ALCHEMY*. 2(3): 184-189.
- Jose, H. M. P. M., P. Murugesan, M. Arumugam, dan K. M. Kumar. 2014. Isolation and characterization of acid and pepsin - solubilised collagen from the muscle of mantis shrimp (*Oratosquilla nepa*). *International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences*. 6(1): 654-657.
- Khirzin, M. H., S. Ton, dan Fatkhurrohman. 2019. Ekstraksi dan karakterisasi gelatin tulang itik menggunakan metode ekstraksi asam. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 14(2): 119-127.
- Kittiphattanabawon P, S. Benjakul, S. Sinthusamran, dan H. Kishimura. 2016. Gelatin from clown featherback skin: Extraction conditions. *Journal Food Science and Technology*. 66: 186-192.
- Ling-ling, G. A. O., W. Zhen-yu, Zheng, L., Z. Cai-xia, Z. De-quan. 2018. The characterization of acid and pepsin soluble collagen from ovine bones (Ujumuqin sheep). *Journal of Integrative Agriculture*. 17(3): 704-711.
- Mahmuda, E., N. Idiawati, dan M. A. Wibowo. (2018). Ekstraksi gelatin pada tulang ikan belida (*Chitala lopis*) dengan proses perlakuan asam klorida. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*. 7(4): 114-123.
- Masruro, A. 2020. *Pengaruh Penambahan Enzim Papain pada Proses Produksi Gelatin dari Tulang Ayam Broiler*. Skripsi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. Malang.
- Matulessy, D. N., Erwanto, Y., Nurliani, N., & Suryanto, E. 2020. Ekstraksi dan karakterisasi gelatin tulang kambing kacang menggunakan neutrase. *Agrinimal Jurnal Ilmu Ternak dan Tanaman*. 8(1): 24-32.
- Mokrejs, P., P. Mrazek, R. Gal, dan J. Pavlackova. 2019. Biotechnological preparation of gelatines from chicken feet. *Polymers*. 11: 1-14.



- Mulyani, T., Sudaryati, dan S. F. Rahmawati. 2013. Hidrolisis gelatin tulang ikan kakap menggunakan larutan asam (*the hydrolysis gelatin of kakap fish bone using acid solution*). Jurnal Teknologi Pangan. 5(2): 81-86.
- Nirwandar, S. 2020. Halal gelatin and its business opportunity in Indonesia. International Journal of Halal Research. 2(1): 50-57.