

DAFTAR PUSTAKA

- Alipal, J., N. A. S. M. Pu'ad., T. C. Lee., N. H. M. Nayan., N. Sahari., H. Basri., M. i. Idris., H. Z. Abdulah. A review of gelatin: properties, sources, applications, and commercialisation. *Materials Today: Proceedings* 42(2021) : 240-250.
- Anggaeni, T. T. K., F. Diba., W. S. Putranto., O. Wismandanu., A. A. Nurmeidyansyah., dan K. Suradi. Pengaruh konsentrasi asam sulfat (H_2SO_4) terhadap rendemen, mutu fisik, dan mutu kimia gelatin dari limbah *shaving* kulit kambing *pickle*. *Jurnal Ilmu Ternak*. 20(1) : 17-24.
- Atma, Y., dan H. Ramdhani. 2017. Identifikasi gelatin tulang ikan patin hasil ekstraksi menggunakan kulit nanas dengan elektroforesis vertical. *Jurnal UMJ*. 1(1):1-7.
- Bigi, A. S. Panzavolta., dan K. Rubini., 2004. Relationship between triple helix content and mechanical properties of gelatin films. *Journal Biomaterials*. 25(25) : 5675-5680.
- BPS. 2024. Statistik Populasi Ternak Kambing DI Yogyakarta.
- Dewi, D. A. D. R., Setyawan. E. I. 2020. Review : potensi ekstrak kopi robusta dengan metode pengeringan freeze drying dalam formulasi masker gel peel-off. *Prosiding Workshop dan Seminar Nasional Farmasi*. 1(1) : 637-649.
- Erfandi, W., Zainal., dan Salengke. 2018. Karakteristik susu kedelai bubuk yang di proses dengan pengeringan beku dan pengeringan vakum. *Jurnal Agrisistem*. 14(2) : 113-124.
- Febriana, L. G., Nyai A. S. S. P. H., A. N. Fitriani., dan N. A. Putriana. 2021. Potensi gelatin dari tulang ikan sebagai alternatif cangkang kapsul berbahan halal: karakteristik dan pra formulasi. *Majalah Farmasetika*. 6(3) : 223-233.
- Febriansyah, R., A. Pratama., J. Gumilar. 2019. Pengaruh konsentrasi NaOH terhadap rendemen, kadar air, dan kadar abu gelatin ceker itik (*Anas Platyrhynchos Javanica*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Iktan Ternak*. 14(1) : 1-10.
- Gelatin Manufactures Institute of America (GMIA). 2012. Gelatin Hanbook. Gelatin Manufactures Institute of America, Incm New York.
- GMIA (Gelatin Manufactur Institute Of America). 2019. Felatin Handbook. Amerika.
- Gumilar, J., W. S. Putranto., E. Wulandari. 2019. Kualitas gelatin yang diproduksi dari limbah proses *shaving* kulit domba menggunakan *curing* HCl dengan konsentrasi dan waktu yang berbeda. 35(1) : 01 06.

- Habibi, N. A., S. Fathia., C. T. Utami. 2019. Perubahan karakteristik bahan pangan pada keripik buah dengan metode *freeze drying* (review). Jurnal Sains Terapan. 5(2) : 67-76.
- Hardikawati, T., N. M. Puspawati., dan K. Ratnayan. 2016. Kajian pengaruh variasi konsentrasi asam sitrat terhadap kekuatan gel produksi gelatin kulit ayam broiler dikaitkan dengan pola proteinnya. Jurnal Kimia.10(1) : 115-124.
- Hasma, E. Abustam., R. Malaka., M. I. Said., dan Rifqi. Pengaruh umur terhadap kualitas gelatin tulang kaki kambing melalui *pretreatment* asam asetat (CH_3COOH). Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan. 8(2) : 85-90.
- John, G. (1996). Possible Defects in Leather Production: Definitions, Causes, Consequences, Remedies and Types of Leather (1st ed.). Lampertheim.
- Juliastri, R., Legowo, A. M., dan Pramono, Y. B. 2014. Pengaruh konsentrasi perendaman asam klorida pada limbah tulang kaki kambing terhadap kekuatan gel, viskositas, warna dan kejernihan, kadar abu dan kadar protein gelatin. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. 7 (1) : 32-38.
- Kaimudin, M. 2020. Review analisis profil protein ikan dengan metode SDS PAGE. Majalah Biam. 16(1) : 13-20
- Kasim, A., D. Novia., S. Mutiar., dan J. Pinem. 2013. Karakterisasi kulit kambing pada persiapan penyamakan dengan gambir dan sifat kulit tersamak yang dihasilkan. Majalah Kulit, Karet, dan Plastik. 29(1) : 1-12.
- Kołodziejska, I., E. Skierka, M. Sadowska, W. Kołodziejski and C. Niecikowska. 2008. Effect of extracting time and temperature on yield of gelatin from different fish offal. Food Chemistry, 107(2): 700–706.
- Mahmuda, E., N. Idiawati., M. A. Wibowo. 2018. Ekstraksi delatin pada tulang ikan belida (*Chiyala lopus*) dengan proses perlakuan asam klorida. Jurnal Kimia Khatulistiwa. 7(4) : 114-123.
- Matulessy, D. N., Y. Erwanto., N. Nurliani., E. Suryanto. 2020. Ekstraksi dan karakterisasi gelatin tulang kambing kacang menggunakan neutrase. Jurnal Agrinimal. 8(1) : 24-32.
- Nesiananda, A. F. S. Budi., A. B. Sitanggang. 2024. Teknologi pengeringan beku dan dampaknya terhadap karakteristik daging buah kelapa kopyor. Menara Perkebunan. 92(1) : 15-23.
- Nurimala, M., A. M. Jacob, dan R. A. Dzaky. 2017. Karakterisasi gelatin kulit ikan tuna sirip kuning. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 20(2):339-350.

- Panjaitan, T. F. C. 2016. Optimasi ekstraksi gelatin dari tulang ikan tuna (*Thunnus albacares*). Jurnal Wiyata. 3(1) : 11-16
- Philips, G. o., P. A. Williams. 2000. Handbook of Hydrocolloids Second Eddition. Woodhead Publishing Limited. CRC Press. England.
- Pawestri, S., F. Syahbanu. 2023. Karakterisasi metode pengeringan beku pada pangan nabati. Jurnal Pertanian Agros 25(4) : 4106-4118.
- Prasetya, Wahyu., Anang. J. Y. 2023. Evaluasi waktu pengeringan pada metode *freeze drying* terhadap karakteristik kacang tanah, bawang putih, dan tomat menggunakan alat *labconco FreeZone 2.5L*. Indonesian Journal Of Laboratory. 6(2) : 100-1005.
- Pratiwi, N. D., Sumardianto., dan Romadhon. Pengaruh penggunaan asam klorida (HCl) sebagai bahan pengasaman terhadap kualitas kulit ikan nila (*Oreochromis niloticus*) samak. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. 4(2) : 45-52.
- Puspawati, N. M., I. Simpen., dan I. Miwada. N. S. 2012. Isolasi gelatin dari kulit kulit kaki ayam broiler dan karakteristik gugus fungsinya dengan spektrofotometri FTIR. Jurnal Kimia. 6(1) : 79-87.
- Rachmania, R. A., P, Wahyudi., A. M. Wardani., D. R. Insani. 2017. Profil berat molekul enzim protease buah nanas (*Ananas comosis L.merr*) dan papaya (*Carica papaya L.*) menggunakan metode SDS-PAGE. Jurnal Penelitian Kimia. 13(1) : 52-65.
- Said, M. I., A. Triatmojo., E. Yuny., dan Achmad, F. 2011. Karakteristik gelatin kulit kambing yang diproduksi melalui proses asam dan basa. Agritech. 31(3):109-200.
- Saputra, R., Widiastuti, I., Supriadi, A. 2015. karakteristik fisik dan kimia gelatin kulit ikan patin (*Pangasius pangasius*) dengan kombinasi berbagai asam dan suhu. Fishtech. 4(1), 29–36.
- Simosir, A. S. K., Nora, I., Lia, D. 2018. Ekstraksi gelatin dari kulit ikan toman (*channa micropelthes*) dengan variasi konsentrasi dari asam asetat. Jurnal Kimia Khatulistiwa. 7(3) : 104-108.
- Sompie, M., Indri, M. P., Arie, D. M., dan Linda, C. M. K. 2016. Pengaruh perbedaan konsentrasi larutan asam asetat (CH₃COOH) terhadap karakteristik gelatin kulit kaki ayam. Jurnal Zooteh. 36(1) : 23-32.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 1995. Mutu dan Cara Uji Gelatin. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Syahputra, D. E., A. Muarif., Suryati., Azhari., R. Mulyawan. 2022. Pembuatan gelatin dari tulang ikan bandeng dengan metode ekstraksi dan variasi konsentrasi asam sitrat. Chemical Engineering Journal Storage. 2(4) : 91-100.

- Warnis, M., L. A. Aprilina., dan L. Maryanti. 2020. Pengaruh suhu pengeringan simplisia terhadap kadar flavonoid total ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera* L). Seminar Nasional Kahuripan (Snapan) I Tahun 2020.
- Wibawanto, N. R., V. K. Ananingsih., dan R. Pratiwi. 2014 Produksi serbuk pewarna alami bit merah (*Beta vulgaris* L.) dengan metode oven *drying*. Prosiding SNST 2014.
- Winarno F. G. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta. PT Gramedia.