

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, A., Kassim, J., Suan, T. K., Amat, R. C. & Seey, T. L. 2012. Equilibrium, kinetic and thermodynamic studies on the adsorption of direct dye onto a novel green adsorbent developed from *Uncaria gambier* extract. *Journal of Physical Science*, 23(1), 1-13.
- Afandi, R. D. 2016. Penggunaan Campuran Bahan Penyamak Mimosa dan Formalin Terhadap Mutu Kulit Kakap Merah Tersamak. Skripsi. Fakultas Pertanian. UGM. Yogyakarta.
- Agoes, G. 2007. *Teknologi Bahan Alam*. Penerbit ITB. Bandung.
- Alfindo, T. 2009. Penyamakan Kulit Ikan Tuna (*Thunnus* sp) Menggunakan Kulit Kayu Akasia Terhadap Mutu Fisik Kulit (*Acacia mangium* Willd). Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Tersedia pada: <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/14165>. Diakses pada : 12 Februari 2018.
- Aliyas., Samliok, N., Zakirah R.Y. 2016. Pertumbuhan dan Kelangsungan Hidup Ikan Nila(*Oreochromis* Sp.) yang dipelihara pada Media Bersalinitas. *Jurnal Sains dan Teknologi Tadulako*. 5 (1):19-27
- Ardinal., Anwar, K., Sri, M. 2013. Karakteristik Penyamakan Kulit Menggunakan Gambir pada Ph 4 dan 8. *Biopropal Industri*. 4 (2) : 81- 85.
- Astrida, M., Latif, S., dan Ustadi. 2012. Pengaruh Bahan Penyamak terhadap Kualitas Kulit Ikan Nila Tersamak. *Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Gajah Mada*. Yogyakarta. 28 (2) : 1- 7.
- Astuti, M. 2007. *Pengantar Ilmu Statistik untuk Peternakan dan Kesehatan Hewan*. Penerbit Binasti Publisher. Bogor. p. 104
- Balai Besar Industri Barang Kulit, Karet, dan Plastik. 1989. *Pedoman Pengawetan Kulit Mentah*. BBKPP. Yogyakarta.
- BSN. 1990. *Cara Uji Kekuatan Tarik dan Kemuluran Kulit*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- BSN. 1998. *Kulit Jadi dari Kulit Ular Air Tawar Samak Krom*. Standar Nasional Indonesia. SNI 06-4586-1998. Jakarta: Dewan Standardisasi Nasional.
- BSN. 1999. SNI 06-6121-1999. *Standar Nasional Indonesia Kulit Pari untuk Barang Kulit*. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- BSN. 2005. SNI 06-7127-2005. *Cara Uji Pengerutan Kulit Tersamak*. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.

- Covington, A.D. 2009. Tanning Chemistry – The Science Of Leather. RSC Publishing.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1986. Sediaan Galenik . Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2000. Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat. Jakarta : Direktorat Jendral POM Depkes RI
- Departemen Kesehatan RI. 2000. Acuan Sediaan Herbal. Jakarta : Direktorat Jendral POM – Depkes RI.
- Fajar, I.P. dan Kasmudjiastuti, E. 2012. Pengaruh Jumlah Minyak terhadap Sifat Fisis Kulit Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) untuk Bagian Atas Sepatu. Balai Besar Kulit, Karet dan Plastik. Yogyakarta. 28 (2) : 105-111.
- Farid, L. 2013. Penyamakan Kulit Ikan Nila Merah Menggunakan Ekstrak Rebusan Daun Gambir. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Farid, Ahmad. J., Putut, H and Ulfah, Amalia. 2015. Characteristics of Tilapia Fish Leather with Natural Bating Agent from Bovine Pancreatic. Journal of Fisheries Science and Technology (IJFST). 10 (2) : 80 : 83.
- Haq, N., Yunizal dan M. Suherman. 2000. Teknologi Pengawetan dan Penyamakan Kulit Ikan. Pusat Penelitian dan Pengembangan Eksplorasi Laut dan Perikanan. Jakarta.
- Haq, N., Yunizal., dan Memen, S. 2000. Teknologi dan Penyamakan Kulit Ikan. Pusat Penelitian dan Pengembangan Eksplorasi Laut dan Perikanan. Jakarta.
- Hariz, M.A. 2008. Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) sebagai Gelatin dan Pengaruh Penyimpanan pada Suhu Ruang. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Haroun, Mahdi., Palmina, K., Gurshi, A., Covington, D. 2009. Potential Of Vegetable Tanning Materials and Basic Aluminum Sulphate In Sudanese Leather Industry. Journal of Engineering Science and Technology. School of Engineering, Taylor’s University College 4 (1) : 20 - 31
- Herawati, S.Y. 1996. Pengaruh kadar Cr₂O₃ dalam penyamakan kulit tuna (*Thunnus albacores*) terhadap mutu kulit tersamaknya. Skripsi. Teknologi Hasil Perairan. Institut Pertanian Bogor.
- Ibrahim, B., Ella,S., Nurul, H., Ade, K. 2014. Pengaruh Penyamakan Khrom Kulit Ikan Kakap Putih Dikombinasi dengan Ekstrak Biji

- Pinang Terhadap Karakteristik Fisik Kulit. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia (JPHPI)*. Vol 17 (2) : 103 - 11.
- Judoamidjojo. 1974. *Dasar Teknologi dan Kimia Kulit*. Departemen Teknologi Hasil Pertanian, Fatemeta Insititut Pertanian Bogor, Bogor.
- Judoadmijojo, R. M. 1981. *Teknik penyamakan untuk Kulit Pedesaan*. Fakultas Tekhnologi dan Mekanisasi Pertanian IPB. Bogor.
- Karmini, N.R ., Hemachander, C., Geraldine, SM.J dan Puvana, K. R. 1988. *Microbial Enzyme Technology as an Alternative to Conventional Chemical and Leather Industry*. Departemen of Biology. CLRI. Adyar Chennai. India.
- Ketaren, S. 1986. *Teknologi Pengolahan Minyak dan Lemak Pangan*. UI Press. Jakarta.
- Kasim, A . 2011. *Proses produksi dan industri hilir gambir*. Universitas Andalas Press. Jakarta.
- Kasim, A., Alfi, A., Sri, M. 2015. *Kajian Kualitas Gambir dan Hubungannya dengan Karakteristik Kulit Tersamak*. *Majalah Kulit, Karet, Dan Plastik*. Vol. 31 : (1) 55 :64
- Kasim, A., Deni, N., Sri, M., Janwaris, P. 2013. *Karakterisasi Kulit Kambing pada Persiapan Penyamakan dengan Gambir dan Sifat Kulit Tersamak yang Dihasilkan*. *Majalah Kulit, Karet, Dan Plastik*. 29 : (1) 1:12
- Kasmudjiastuti, E. 2005. *Kulit Ikan Kakap Tersamak : Exotic dan Prospektif*. *Majalah Kulit Karet dan Plastik*. 21 (1) : 41-45.
- Kholifah, N., Darmanto, Y.S dan Wijayanti, I. 2014. *Perbedaan Konsentrasi Mimosa Pada Proses Penyamakan Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*)*. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* 3 (4) : 113 – 118.
- Mustakim, Aris.S.W dan A.P. Kurniawan. 2010. *Perbedaan Kualitas Kulit Kambing Peranakan Etawa (PE) dan Peranakan Boor (PB) yang disamak Krom*. *Jurnal Ternak Tropika* 11 (1): 38-50.
- Nelson, J.S. 1984. *Fishes of the World*. John Wileys & Sons. New York.
- Pertiwi, S. 1999. *Pemanfaatan Jenis Tumbuhan Lokal Sebagai Bahan Pengganti Penyamak Nabati Asal Impor*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Industri Barang Kulit, Karet dan Plastik. Yogyakarta.
- Pertiwiningrum, A., Latif, S., Muhammad, A. R.P.S. 2010. *Kajian Pengaruh Bahan Penyamak Alami (Mimosa) Terhadap Kualitas Kulit Pari Tersamak*. Fakultas Peternakan UGM. Yogyakarta.

- Pramana, Ulva. S,Y. 2017.Optimasi Ekstraksi Meserasi Biji Kedelai (*glycine max (L) Merr.*) Terhadap Kandungan Daidzein. Skripsi. Fakultas Farmasi UGM. Yogyakarta.
- Prayitno., Emiliana, K., Nur ,W. S. 2012. Pemanfaatan Limbah Kulit Ikan Nila dari Industri Filet Untuk Kulit Jacket. *Majalah Kulit, Karet Dan Plastik*. Balai Besar Kulit, Karet dan Plastik. Yogyakarta. 28 (1) : 51 – 59.
- Purnomo, E. 1984. *Tekhnologi Penyamakan Kulit*. Akademi Tekhnologi Kulit. Yogyakarta.
- Purnomo, E. 1991. *Penyamakan Kulit Reptil*. Kanisius. Yogyakarta.
- Purnomo E. 1992. *Penyamakan Kulit Kaki Ayam*. Kanisius. Yogyakarta.
- Purnomo E. 2001. *Teknologi Tepat Guna Penyamakan Kulit Ikan Pari*. Kanisius Yogyakarta
- Pusat Pengembangan Pendidikan (PPP). 2011. *Laporan Perkembangan Hibah Pembelajaran E-Learning*. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta
- Rohim, Abdul. 2000. *Kualitas Fisik Kulit Jadi dari Kulit Biawak Awet Garam yang Disamak dengan Bahan Penyamak Berbeda pada Konsentrasi yang Berbeda*. Skripsi. Jurusan Ilmu Produksi Ternak. Fapet IPB. Bogor.
- Sabarni. 2015. *Teknik Pembuatan Gambir (*Uncaria gambir Roxb*) Secara Tradisional*. *Journal of Islamic Science and Technology*. 1 (1)
- Sahubawa, L., Pertiwiningrum, A., dan M, Arya Risky, P.S. 2010. *Kajian Pengaruh Bahan Penyamak Alami (Mimosa) terhadap Kualitas Kulit Pari Tersamak*. Jurusan Perikanan Fakultas Pertanian. UGM. Yogyakarta.
- Sahubawa, L. 2011. *Materi 3: Jenis Bahan Penyamak Kulit Ikan*. Laporan Perkembangan Hibah Pembelajaran e-Learning. Pusat Pengembangan Pendidikan (PPP) UGM. Yogyakarta.
- Sarkar, K.T. 1995. *Theory and Practice of Leather Manufacture*. Revised ed. The Author. Madras.
- Setiawati, I.H. 2009. *Karakterisasi Mutu Fisika Kimia Gelatin Kulit Ikan Kakap Merah (*Lutjanus Sp.*) Hasil Proses Perlakuan Asam*. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan FPIK Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Setiawan, A., Putut, H. R., Sumardianto. 2015. *Pengaruh Penggunaan Gambir (*Uncaria Gambier*) Sebagai Bahan Penyamak pada Proses Penyamakan Kulit Terhadap Kualitas Fisik Kulit Ikan Nila*

(*Oreochromis Niloticus*). Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. 4 (2) : 124 – 132.

Sibuea, Fridaqua.S.Y. 2015. Ekstraksi Tanin dari Kluwak (*Pangium Edule R.*) Menggunakan Pelarut Etanol dan Aquades dan Aplikasinya Sebagai Pewarna Makanan. Tugas Akhir. Teknik Kimia. Universitas Negeri Semarang.Semarang.

Situmorang, R.Y., Latif, S., Siti, A. B. 2008. Pengaruh Konsentrasi Mimosa Terhadap Sifat Fisik Kulit Ikan Pari Tersamak. Jurnal Perikanan. Jurusan Perikanan Fakultas Pertanian UGM. Yogyakarta. 10 (1) : 101 -109.

Sudarjo. 1984. Teknologi Penyamakan Kulit. Edisi ke 3. Pusat Pembinaan Latihan Keterampilan dan Kejuruan Industri. Akademi Teknologi Kulit, Yogyakarta.

Suparno O. 2005. Phenolic Reactions for Leather Tanning and Dyeing. PhD Thesis. Leicester: University of Leicester.

Soeparno, O., A.D. Covington dan C.S. Evans. 2008. Teknologi Baru Penyamakan Kulit Ramah Lingkungan : Penyamakan Kombinasi Menggunakan Penyamak Nabati, Naftol dan Oksazolidin. J. Tek. Ind. Pert. 18(2) : 79-84.

Sutyasmi, S., Titik, P.W., Noor, M.S. 2016. Pengaruh mimosa pada penyamakan kulit jaket domba samak nabati menggunakan sistem C-RFP, ditinjau dari sifat organoleptis, fisis, dan morfologi kulit. Majalah Kulit, Karet, dan Plastik. Balai Besar Kulit, Karet, dan Plastik. 32 (1) : 31-38

Soeparno, R.A. Rihastuti, Indratiningsih, Triatmojo, S. 2011. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

Triatmojo, S dan M .Z. Abidin. 2014. Penyamakan Kulit Ramah Lingkungan Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

Untari, S. 1999. Penyamakan Kulit Kelinci. Materi Pelatihan Budidaya dan Pengolahan Produk Kelinci untuk Menunjang Industri Daging dan Kulit tanggal 7 agustus 1999 di Balitnak Ciawi. BBKPP Yogyakarta.

Untari, S., Setyowati, D., dan Jatmikowati, E.S. 2004. Penyamakan Kulit *Fur* dan Kulit *Glace* dari Kulit Kelinci dengan Menggunakan *Reduced Chrome*. Buletin Peternakan, Universitas Diponegoro. Semarang.

- Untari, S. 2006. Penyamakan Kulit Kelinci dengan Teknologi Tepat Guna sebagai Bahan Kerajinan Kulit dan Sepatu dalam Menunjang Agribisnis Ternak Kelinci. Balai Besar Kulit, Karet dan Plastik. Yogyakarta.s
- Untari, S., Emiliana, Sulistyah Wrd, S. Sutyasmi, dan J. Susilo. 2009. Mapping Industri Kreatif Produk Kulit di Pulau Jawa. Program Hibah Diknas 2009. Balai Besar Karet Kulit dan Plastik. Yogyakarta. 1 - 3.
- Udarno, M.L dan Asep, W. 2013. Perkembangan Bunga Tanaman Gambir (*Uncaria Gambir*). Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri. 9 (1): 17 - 19.
- Wemegah, Rolland. 2014. Vegetable Tanning in Bolgatanga: Challenges and the Way Forward. Industrial Art Department, Bolgatanga Polytechnic. 16: 27-37. Tersedia pada: [http:// pakacademicsearch. Com /pdf- files /edu/ 450/ 27-37% 20Vol % 2016,% 20 Issue% 201 % 20 \(2014\). pdf](http://pakacademicsearch.com/pdf-files/edu/450/27-37%20Vol%202016,%20Issue%201%20(2014).pdf). Diakses pada: 4 Maret 2018