

## **TINJAUAN PUSTAKA**

- Anonim. 2008. Statistik Perdagangan Luar Negeri Indonesia (Indonesia Foreign Trade Statistic). Impor. Jilid I/Volume 1. Badan Pusat Statistik, Jakarta, Indonesia (Katalog BPS : 8202007).
- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis of The Association Analytical Chemist. Inc, Washington DC.
- Arnesen, J.A and A. Gildberg (2002). Preparation and Characterization of Gelatine from the Skin of Harp seal (*Phocagroendlandica*). *Bioresource Technology*. 82 :191 194.
- Astawan, M., P. Hariyadi, dan A. Mulyani. 2002. Analisis Sifat Reologi Gelatin dari Kulit Ikan Cucut. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 13(1): 38-46.
- Astawan, M dan Aviana. 2003. Pengaruh Jenis Larutan Perendaman serta Metode Pengeringan terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Fungsional Gelatin dari Kulit Cucut. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 14 (1):7-13
- Bhat, R. and A.A. Karim. 2009. Ultraviolet Irradiation Improves Gel Strenght of Fish Gelatin. *Food Chemistry*. 113: 1160-1164.
- Carvalho, R.A., P.J.A. Sobral, M. Thomazine, A.M.Q.B Habitante, B. Giménez, M.C Gómez-Guillén and P. Montero. 2007. Development of Edible Films Based on Differently Processed Atlantic Halibut (*Hippoglossus hippoglossus*) skin gelatin. *Food Hydrocolloids*, 22:1117-1123.
- Damanik, A. 2005. Gelatin Halal, Gelatin Haram. *Jurnal Halal LP POM MUI*. No. 36/3-01. Jakarta
- Djabourov, M., J. Lechaire, and F. Gaill. 1993. Structure and Rheology of Gelatin and Collagen Gels. *Biorhelogy*, 30: 191-205
- Giménez, B., M.C Gómez-Guillén and P. Montero. 2005. The Role of Salt Washing of Fish Skins in Chemical and Rheological Properties of Gelatin Extracted. *Food Hydrocolloids*. 19 : 951-957.
- Hasan. 2007. Studi Ekstraksi pada Proses Pembuatan Gelatin Tipe B dari Kulit Sapi. Skripsi. Institute Pertanian Bogor. Bogor
- Helen J. Lohoo, A.T. Agustin dan R. B. Pangke. 2016. Ekstraksi Gelatin Kulit Ikan Tuna dengan Proses Basa. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*. FPIK Unstrat. Manado

- Junianto, K. Haetami, dan I. Maulana. 2006. Produksi Gelatin dari Tulang Ikan Pemanfaatannya sebagai Bahan Dasar Pembuatan Cangkang Kapsul, Laporan Hibah Penelitian Bersaing IV th 1. Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Padjajaran. Bandung
- Kolodziejska, I., K. Kaczorowski, B. Piotrowska, and M. Sadowska. 2003. Modification of the Properties of Gelatin from Skins of Baltic cod with Transglutaminase. *Food Chemistry*. 86(2): 203-209.
- Laohabanjong, R., C. Tantikitti, S. Benjakul, K. Supamattaya, and M. Boonyaratpalin. 2009. Lipid Oxidation in Fish Meal Stored Under Different Conditions on Growth, Feed Efficiency and Hepatopancreatic Cells of Black Tiger Shrimp (*Penaeus monodon*). *Aquaculture* 286(3-4): 283-289.
- Melia S., I. Juliarsy dan M. Hayatuddin. 2014. Karakteristik Kimia dan Total Koloni Bakteri Gelatin dari Beberapa Jenis Kulit Ternak. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 16 (3): 188-192
- Muyonga, J.H., C.G.B. Colec and K.G. Duodub. 2004. Extraction and Physico-Chemical Characterization of Nile Perch (*Lates niloticus*) Skin and Bone Gelatin. *Food Hydrocolloids*. 18: 581–592
- Nugroho. 2012. Pengaruh Presentase Kapur pada Proses *Curing* Terhadap Kualitas Kimia dan Fisik Gelatin Kulit Sapi. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Nurimala, 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): 99-104
- Ockerman, H.W and Hansen, C.L. 2000. Animal by Product Processing and Utilization. CRC Press, USA.
- Pelu, H., S. Harwanti dan E. Chasanah. 1998. Ekstraksi Gelatin dari Kulit Ikan Tuna melalui Proses Asam. *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia*, 4 (2): 66-74
- Rahman, M.S., G.S. Al-Saidi and N. Guizani. 2008. Thermal Characterisations of Gelatine Extraded from Yellow Fintuna Skin and Commercial Mammalian Gelatin. *Food Chem*. 108: 472-481.
- Rahmawati, H. dan Y. Pranoto. 2012. Rendemen dan Komposisi Proksimat Gelatin Kulit Ikan Belut dan Lele pada Keadaan Segar dan Kering. *Fish Scientiae*, 2 (4): 111-123
- Reinhard, S. and H. Gareis. 2007. Gelatine Handbook Theory and

Industrial Practices. WILEY-VCH Verlag GmbH & Co. KgaA.  
Weinheim

Said, M.I., S. Triatmojo, Y. Erwanto dan A. Fudholi. 2011. Karakteristik Gelatin Kulit Kambing yang diproduksi melalui Proses Asam dan Basa. Jurnal Agritech. 3(3): 8.

Sarkar, K. T. 1995. Theory and Practise of Leather Manufacture. The Author. Madras

Soeparno, R.A. Rihastuti, Indratiningsih, dan S. Triatmojo. 2011. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta

Triatmojo S., A. Pertiwiningrum, Y. Erwanto, dan N. Kurniawati. 2008. Bahan Ajar Teknologi Hasil Ikutan Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta