

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, N. 2005. Menghasilkan Rupiah Melaalui Gelatin. Available at www.lptek.net.id. Accession date 21 Sep 2005.
- Anonimus. 2001. Gelatin. Gelatin Manufactures Institute of America (GMIA). http://www.gelatin_gmia.com/html/gelatin.html. Accession date 4 nov 2008.
- _____. 2007. Gelatin. Available at <http://en.wikipedia.org/wiki/Gelatin>. Accession date 21 Apr 2007.
- _____. 2010. Gelatin. Available at www.wikipedia.com. Accession date 10 Mar 2010.
- AOAC. 1984. Official Methods of Analysis The Association of Official Analysis Chemist, 12 th ed. Assoc. Agric. Chemis, Washington, D.C.
- Arnesen, J.A and A. Gildberg. 2005. Extraction and characterization of gelatin from Atlantic salmon (*Salmo salar*) skin. *Bioresource Technology*. 82, 191-194.
- Astawan, M., H. Purwiyanto dan M. Ani. 2002. Analisis Sifat Rheologi Gelatin dari Kulit Ikan Cucut. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol XIII, No 1, 38-46.
- Astawan, M. Dan T. Aviana. 2003. Pengaruh Jenis Larutan serta Metode Pengeringan terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Fungsional Gelatin dari Kulit Ikan Cucut. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol XIV, No 1, 7-13.
- Bailey, A.J and N.D.Light. 1989. *Connect Tissue in Meat and Meat Products*, Elsevier Applied Science London and New York.
- Brown, E.M., G. Kig and J.M. Chen. 1997^a. Model of The Helical Portion of A Type I Collagen Microfibril. *J. of The Amer. Leather Chem. Assoc.* JALCA Vol. 92, 1-18.
- Brown, E.M., R.L.Dudley and A.R. Elsetinouw. 1997^b. A Comformational Study of Collagen as Affected by Tanning Procedures. *J. of The Amer. Leather Chem. Assoc.* JALCA Vol. 92, 217-244.
- Chamidah, A. E. 2002. Pengaruh Proses Pengolahan terhadap Kualitas Gelatin Kulit Ikan Hiu. Seminar Nasional PATPI, Malang.

- Chaplin, M. 2005. Gelatin. Available at <http://www.sbu.qc.uk/water1hygel.html>. Accession date 10 Mar 2010.
- Dellman, B. 1989. Buku Teks Histologi Veteriner I, edisi ke 3. UI. Press.
- Fauzi, R. 2007. Gelatin. Available at www.wikipedia.com. Accession date 10 Mar 2010.
- 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*. Vol. 19, Issue 6, 951-957.
- Gudmundsson, M and H.Hafsteinsson. 1997. Gelatin from Cod Skin as Affected by Chemical Treatments. *J. Food Sci.* 62 : 37-39.
- Gudmundsson, M. 2002. Rheological Properties of Fish Gelatins. *J. Food Sci.* 67 (6) : 2172-2175.
- Gomez-Guillen, M. C; J. Turney; M.D. Fernandes Diaz; N.Ulmo; M.A. Lizarbe and P. Montero. 2002. Structural and Physical Properties of Gelatin Extracted from Different Marine Species : Comparative Study. *Food Hydrocolloids*. 16(1) : 25-34.
- Hastuti, T. 2005. Variasi Lama Perendaman dalam Asam Sulfat dan Suhu Ekstraksi pada Pembuatan Gelatin Kulit Sapi. Thesis. Fak. Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Hermianto, J. 2004. Gelatin : Keajaiban dan Resiko Kehalalannya. Available at <http://www.pks-anz.org/modules.php>. Accession date Mar 2010.
- Imeson, A. 1999. Thickening and Gelling Agents. Academic Press. New York.
- Jaswir, I. 2007. Iptek Memahami Gelatin. Available at <http://duniapangankita.files.wordpress.com/2008/04/gelatin.pdf>. Accession date 10 Mar 2010.
- Judoamidjojo, M. 1981. Defek – Defek pada Kulit Mentah dan Kulit Samak. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.

- Kolodziejska, I., E. Skierka, M. Sadowska, W. Kolodziejski and C. Niecikowska. 2007. Effect of extracting time and temperature on yield of gelatin from different fish offal. *Food Chem.* Vol. 107, Issue 2, 700-706.
- Lehningher. 1990. Dasar-Dasar Biokimia. Edisi 1. Erlangga. Jakarta.
- Martoharsono, S. 1984. Biokimia. Jilid II. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Ockerman, H. W. and C. L. Hansen. 2000. Animal By-Product Processing & Utilization. CRC Press. New York. Washington, D. C.
- Pearson, A.M and T. R Dutton. 1992. Inedible Meat By Product Advanced in Meat Research. Vol. 8. Elsevier Science Publisher Ltd. D. C.
- Robberts, J. J. and Cole. 1997. Gelatin Colour Measurement. Department of Food. Science. University of Pretoria. Pretoria. 002. RSA. Available at <http://www.gelatin.co.za/cop6-ms.htm>. Accession date 24th Mar 2003.
- Rose. P.I. 1992. Inedible Glue and Gelatine In Edible Meat By-Product. Pearson. A. M. and T. R. Duthson. Edts. Elsevier App. Sci. New York. Page 217-238.
- Said, M.I. 2000. Isolasi dan Identifikasi Kapang serta Pengaruhnya terhadap Sifat Fisik dan Struktur Jaringan Kulit Kambing *Pickle* serta *Wet Blue* dengan Perlakuan Fungisida selama Penyimpanan. *Tesis*. Program Pascasarjana Universitas Gadjahh Mada, Yogyakarta.
- Said, M.I. 2010. Optimasi Proses Gelatin Kulit Kambing Melalui Perbedaaan Jenis Bahan, Konsentrasi dan Lama Proses *Curing*. Laporan Hasil Penelitian. Program Pascasarjana Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Samiadi, H. dan Bulkaini. 2003. Teknologi Pengolahan Kulit dan Hasil Sisa Ternak. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan Universitas Mataram. Mataram.
- Schrieber, R and H. Gareis. 2007. *Gelatin Handbook*, Wiley-VCH GmbH & Co, Weinheim.
- Sarkar, K. T. 1995. Theory and Practice of Leather Manufacture. The Author. Madras.

- SNI.063 735. 1995. Mutu dan Cara Uji Gelatin. Dewan Standarisasi Mutu Pangan, Jakarta.
- Soeparno, Indratiningsih, S. Triatmojo dan Rihastuti. 2001. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Soesastro, A. 2008. Produksi Gelatin dari Tulang Ikan dan Pemanfaatannya Sebagai Bahan Pembuatan Cangkang Kapsul. Available at <http://www.artikelpopuler.com/content/produksi-gelatin-dari-tulang-ikan-dan-pemanfaatannya-sebagai-bahan-pembuat-cangkang-kapsul>. Accession date 10 Mar 2010.
- Stainsby, G. 1977. *The gelatin gel and the sol-gel transformation In* : Ward, A.G and A. Courts (ed). The science and Technology of Gelatin. Academic Press, New York.
- Suardana, I W. Putra, I M. Putra dan Rubiyanto. 2008^a. Kriya Kulit Jilid 1 untuk SMK. Direktorat Pemeliharaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jendral Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Swatland, H.J. 1984. *Strukture and Development of Meat Animals*. Prentice-Hall Inc, Englewood Clifft, New Yersey.
- Triatmojo S, A. Pertiwiningrum, Y. Suranindyah. 2008^a. The Effect of *Curing* Time and Extraction Temperature on The Quality of Gelatin. Gadjah Mada of University. Yogyakarta.
- Triatmojo S, A. Pertiwiningrum, Y. Erwanto dan N. Kurniawati. 2008^b. Bahan Ajar Teknologi Hasil Ikutan Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Trilaksani, W., Nurjanah dan Juliharman. 1997. Pengaruh Suhu dan Waktu Peebusan Kulit Ikan Cucut Lanyam (*Carcharhinus limbatus*) pada Pembuatan Gelatin terhadap Karakteristik Gelatin. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*. Vol IV.No.2, THP, 27-35.
- Wibowohadi, T. 2007. Skripsi Komposisi Kimia Gelatin Kulit Sapi dengan Waktu Liming yang Berbeda. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Williams, M. C. 1997. *Food Experimental Prespective*. 3th edition. Prentice



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

PENGARUH LAMA CURING TERHADAP KUALITAS GELATIN KULIT SAPI

Aditya, Shinta, Prof. Dr. Ir. Suharjono Triatmojo, MS

Universitas Gadjah Mada, 2010 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

Hall Inc. New Jersey.

Wulandari, D. 2006. Ekstraksi dan Karakteristik Gelatin dari Kulit Kaki Ayam. Program Studi Ilmu Peternakan. *Tesis*. Sekolah Pascasarjana UGM, Yogyakarta.