

## DAFTAR PUSTAKA

- Abustam, E dan M. I. Said. 2004. Produksi Gelatin Dari Kulit Kaki Ayam. *Pros. Seminar Nasional Industri Peternakan Modern*. hlm. 125 – 136.
- Affandy. 2012. Analisis Isoflavon dan Antioksidan Kedelai dan Tempe. *Skripsi*. Unika Atmajaya. Jakarta.
- Alhana, S.P., Tarman, K., 2015. Ekstraksi dan karakterisasi kolagen dari daging teripang gamma (*Stichopus variegatus*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 18(2), pp.150-161.
- Amiruldin, M.. 2007. Pembuatan dan Analisis Karakteristik Gelatin dari Tulang Ikan Tuna (*Thunnus albacares*). *Skripsi*. IPB: Bogor
- Anonim. 1995. *Mutu dan Cara Uji Gelatin*. Standar Nasional Indonesia (SNI) 06-3735. Badan Pusat Statistik. Jakarta.
- Anonim. 2007. *Official methods of analysis*, 18th edn, 2005; dalam proses revisi 2, 2007 (Online). AOAC International. Gaithersburg. MD
- Anonim. 2012. *Gelatin Handbook*. Gelatin Manufacturers Institute of America. <http://www.gelatin-gmia.com/images/GMIA-Gelatin-Manual-2012.pdf>. Diakses tanggal 18 Januari 2020.
- Anonim. 2014. *Laporan Kinerja Kementerian Kelautan dan Perikanan Tahun 2014*. Jakarta : Kementerian Kelautan dan Perikanan
- Anonim. 2015a. *Statistik Perikanan Tangkap Menurut Provinsi 2015*. Jakarta : Kementerian Kelautan dan Perikanan
- Anonim. 2015b. *Analisis Data Pokok Kelautan dan Perikanan 2015*. Jakarta : Kementerian Kelautan dan Perikanan.
- Anonim. 2016. *A Guide to Understanding Color*. Pantone : United States
- Avena-Bustillos, RJ. 2006. Water Vapor Permeability of Mamalian and Fish Gelatin Films. *Journal of Food Science*. 71(4): 202-207.
- Badii F., Howell, N.K. 2006. Fish Gelatin : Structure, gelling properties and interaction with egg albumin proteins. *Food Hydrocolloid* 20 : 630-640
- Bahramparvar, M. and M. M. Tehrani. 2011. Application and Fuctions of Stabilizers in *Ice Cream*, *Food Review International*. 27 (4): 389-407.

- Benitez, E. I., and J. E. Lozano. 2007. Effect of Gelatin on Apple Juice Turbidity, *Latin American Applied Research*. 37: 261-266.
- De Man, John. M. 1997. *Kimia Makanan Edisi Kedua*. Penerjemah Kosasih Padmawinata ITB. Bandung
- Diniyah, N., Wiwik S. W., Maryanto. 2013. Pengembangan Teknologi Pangan Berbasis Koro-koroan sebagai Bahan Pangan Alternatif Pensubstitusi Kedelai. *Seminar Nasional Pengembangan Sumber Daya Lokal Untuk Mendorong Ketahanan Pangan dan Ekonomi*. UPN "Veteran": Jawa Timur
- Diniyah, N.. 2013. Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Serat dari Berbagai Jenis Tempe Koro. *Seminar Nasional Pengembangan Sumber Daya Lokal untuk Mendorong Ketahanan Pangan dan Ekonomi*. UPN "Veteran" : Jawa Timur
- Dwiyanti, G., Febrianti, A., dan Siswaningsih, W., 2014. Pengaruh Suhu dan Lama Pemanasan terhadap Aktivitas Antioksidan dan Total Antosianin Dodol Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*). *Jurnal Pangan* 5(2) : 85-95
- Farikha, I.N., Anam, C., Widowati, E. 2013. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Alami terhadap Karakteristik Fisikokimia Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknosains Pangan* 2(1)
- Fennema, O.R., 1996. *Food Chemistry*. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Goff, H. Douglas dan Richard W. Hartel. 2013. *ICE CREAM*. Springer : London
- Hadi, S. 2005. Karakteristik Fisikokimia Gelatin Tulang Kakap Merah (*Lutjanus sp.*) serta Pemanfaatannya dalam Produk Jelly. *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. IPB, p 21-35.
- Handoko, Suprijono dan Widyawati. 2017. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokoloid terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Velva Apel Manalagi. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 16 (1) : 42-46
- Hartatie, Endang Sri. 2011. Kajian Formulasi (Bahan Baku, Bahan Pemantap) dan Metode Pembuatan Terhadap Kualitas Es Krim. *GAMMA* 7(1):20-26
- Hasdar M. 2012. Karakteristik *edible film* yang diproduksi dari kombinasi gelatin kulit kaki ayam dan *soy protein isolate*. *Tesis*. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Hastuti, D. 2007. *Pengenalan dan Proses Pembuatan Gelatin*. Papua : Fakultas Peternakan Perikanan dan Ilmu Kelautan

- Hesti, I. S. 2019. Karakteristik Tempe Mix Grain dari Kedelai (*Glycine max L.*) dan Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis L.*) sebagai Prekursor Angiotensin Converting Enzyme (ACE) Inhibitor. *Tesis*. Fakultas Teknologi Pertanian UGM. Yogyakarta.
- Ismunandar.2004. Dibalik Lembutnya Es Krim. <http://www.kimianet.lipi/go.id> .  
*Diakses pada tanggal 18 Januari 2020*
- Iswandari, R., 2006. *Studi kandungan isoflavon pada kacang hijau (Vigna radiata L.), tempe kacang hijau, dan bubur kacang hijau*. Institut Pertanian Bogor.
- Karim, A. A. dan Bhat, R. 2009. Review Fish Gelatin Properties Challenges and Prospectes as an Alternative to Mammalian Gelatins. *Trends in Food Science and Technology*. 19:644-656.
- Kramlich, W. E., A. M. Pearson dan F.W Tauber. 1973. *Processed Meat*. The AVI Publishing, Connecticut.
- Kurniawan, O. F. 2018. Pengaruh Tepung Sagu sebagai Bahan Alternatif Pengganti Boraks terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Sapi. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Lestari, Bestarina Rahma. 2010. Sifat Fisik Es Krim Bioyogurt IC-ROZE dengan Penambahan MIX Yogurt pada Konsentrasi Berbeda Selama Penyimpanan dan Daya Terima Produk. *Skripsi*. IPB : Bogor
- Lestari, I.A., 2014. *Pengaruh ketebalan dan persen aerasi terhadap karakteristik tempe grits kacang merah (Phaseolus vulgaris L.) ukuran 8 mesh*. Institut Pertanian Bogor.
- Liu, K. 1997. *Soybeans Chemistry*. Technology and Utilizatiton, Chapman and hall : New York
- Lombu F V, Agustin A T, Pandey E V. 2015. Pemberian konsentrasi asam asetat pada mutu gelatin kulit ikan tuna. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perairan*. 3(2): 25-28.
- Mayondri, Y. E. 2019. Pengaruh Penambahan Gelatin Kulit Ikan Tuna Sirip Kuning (*Thunnus albacares*) Untuk Pengembangan Produk *Smoothies* Buah Naga Merah (*Hylcereus costaricensis*) diperkaya Tepung Tempe *Mix Grain* (Kedelai dan Koro Pedang Putih) terhadap Sifat Sensoris, Fisik, Kimia dan Antioksidan. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian UGM: Yogyakarta
- Muchtadi Tien., R. Dan Sugiyono. 1992. *Petunjuk Laboratorium Pengetahuan Bahan Pangan* , DEPDIBUD , PAU IPB, Bogor.

- Mulyani, Dian Rakhmawati, Eko Nurcahya Dewi dan Retno Ayu Kurniasih. 2017. Karakteristik Es Krim dengan Penambahan Alginat Sebagai Penstabil. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan* 6 (3)
- Murtiningsih, Sudaryati dan Mayagita. 2018. Pembuatan Permen *Jelly* Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Kajian Konsentrasi Sukrosa dan Gelatin. *Reka Pangan* 12(1)
- Nielsen, S. Suzanne. 2010. *Food Analysis Fouth Edition*. Springer : New York
- Nurilmala M, Jacob AM, Dzaky R.A. 2017. Karakteristik Gelatin Kulit Ikan Tuna Sirip Kuning. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 20 (2) : 339-350
- Padaga, M.C.H. dan M.E. Sawitri. 2005. *Membuat Es Krim yang Sehat*. Trubus. Agrisarana, Surabaya.
- Perwitasari, D. S. 2008. Hidrolisis Tulang Sapi Menggunakan HCl untuk Pembuatan Gelatin. *Makalah Seminar Nasional Soeardjo Brotohardjono: 1978-0427*.
- Rahmawati, H. and Dede, H., 2012. Strategi pengembangan usaha budidaya ikan air tawar. *NATURALIS*, 1(2): 129-134.
- Ratnasari, I., Yuwono, S.S., Nusyam, H., Widjanarko, S.B. 2013. Extraction and characterization of gelatin from different fresh water fishes as alternative sources of gelatin. *International Food Research Journal* 20(6): 3085-3091.
- Sahilah, A. M., Mohd, F. L., Norrakiah, A. S., Aminah, A., Wan, A. W. M., Ma' ruf, A. G. dan Mohd, K. A. 2012. Halal Market Surveillance of Soft and Hard Gel Capsules in Pharmaceutical Product using PCR and Southern-Hybridization on the Biochip Analysis. *International Food and Research Journal*. 19(1): 371-375.
- Said MI, Triatmojo S, Erwanto Y, Fudholi A. 2011. Karakteristik gelatin kulit kambing yang diproduksi melalui proses asam basa. *Jurnal Agritech* 31 (3): 0216-0455.
- Sari, D. A. P. 2019. Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan terhadap Aktivitas *Angiotensin Converting Enzyme* (ACE), *Inhibitor* dan Antioksidan Tepung Tempe *Mix Grain* Kedelai (*Glycine max L.*)-Koro Pedang Putih (*Canaavalia ensiformis L.*)
- Sari, D. K. 2017. Produksi Gelatin Halal dari Kulit Kaki Ayam dengan Metode Penghilangan Lemak Berbeda dan Aplikasinya pada Es Krim. *Tesis*. Sekolah Pascasarjana IPB : Bogor

- Sayuti, Kesuma dan Rina Yenrina. 2015. *Antioksidan, Alami dan Sintetik*. Andalas University Press : Padang
- Schmidl, M. K dan Labuza, T. P. 2000. *Essential of Functional Foods*. Aspen Publisher, Inc : Gaithersburg, Maryland.
- Schrieber, R. and Garies, H., 2007. Gelatin Handbook: Theory dan Industrial Practice. *Weinheim (DE): WILEY-VCH Verlag GmbH & Co. KGaA*.
- Soekarto ST. 2008. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan*. Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Suryaningrum, D. T. H., Basmal, J. dan Nurochmawati. 2005. *Studi Pembuatan Edible Film dari Karaginan*. *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia*. 11(4): 1-13.
- Triastini, Maria Claret. 2018. Uji Aktivitas Antioksidan dan Kesukaan Panelis Terhadap Es Krim Sari Serai (*Cymbopogon citratus* (DC.) Stapf). *Skripsi*. Program Studi Pendidikan Biologi Universitas Sanata Dharma: Yogyakarta
- Tuhumury, Helen C.D., Sandriana J. N. dan Mardila R. 2016. Kajian Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Es Krim Pisang Tongka Langit. *Agritekno, Jurnal Teknologi Pertanian* 5(2) : 46-52
- Ward, A. G dan A. Courts. 1977. *The Science and Technology of Gelatin*. Academic Press. London.
- Wicaksono, A.T., 2014. *Pengaruh ketebalan dan persen aerasi kemasan terhadap sifat fisikokimia tempe grits kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*)*. Institut Pertanian Bogor.
- Widiantoko. 2014. Es Krim Tempe Jahe. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2 (1) Hal. 54-66
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan Dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wulandari D. 2006. Ekstraksi dan Karakteristik Gelatin dari Kulit Kaki Ayam. *Tesis*. Program Studi Ilmu Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.