

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, Asdiana. 2016. Analisis Sifat Fisikokimia Gelatin Kulit Kuda (*Equus caballus*). *Skripsi*. Fakultas Sains dan Teknologi, UIN Alauddin. Makassar.
- Anonim. 1995. *Mutu dan Cara Uji Gelatin*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Anonim. 2015. *Agar-agar tepung*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Anonim. 2015. *Tempe Kedelai*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Anonim. 2019. *Gelatin Handbook*. Gelatin Manufacturers Institute of America. http://www.gelatin-gmia.com/gmia_gelatin_manual_19.pdf. Diakses tanggal 21 Mei 2020.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis Association of Official Analytical Chemists 18th Edition*. AOAC International. USA.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2013. *Peraturan Kepala BPOM RI Nomor 24 Tahun 2013 tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Penstabil*. BPOM. Jakarta
- Apriyanto, A. 1989. *Analisa Pangan*. IPB Press. Bogor.
- Astawan, M. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Astawan, M., Wresdiyati, T., Widowati, S., Bintari, S. H., dan Ichsani, N. 2013. Karakteristik Fisikokimia dan Sifat Fungsional Tempe yang Dihasilkan dari Berbagai Varietas Kedelai. *Pangan*. 22 (3): 241-252.
- Astawan, Made. 2004. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Tiga Serangkai. Solo.
- Astuti, M., Meliala, A., Fabien, D., dan Wahlq, M. 2000. *Tempe, a nutritious and healthy food from Indonesia*. Asia Pacific J Clin Nutr (2000).
- Atma, Y. 2017. Amino acid and proximate composition of fish bone gelatin from different warm-water species: A comparative study. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. 58:1-5. DOI:10.1088/1755-1315/58/1/012008.
- Babu, P. D., R. Bhakayaraj, dan R. Vindhylakshmi. 2009. A Low Cost Nutritious Food "Tempeh" – A Review. *World Journal of Dairy & Food Sciences*. 4(1):22-27.
- Binambuni, M. R., Sompie, M., dan Wahyuni, I. 2018. Pengaruh Konsentrasi Larutan Asam Asetat dan Lama Perendaman terhadap Sifat Fisik dan Kimia Gelatin Kulit Babi. *Agri-SosioEkonomi Unsrat*. 14 (1) 347-354.
- Bintari, S. H., Dyah P., A., Eka J., V., dan Citra R., R. Efek Inokulasi Bakteri *Micrococcus luteus* Terhadap Pertumbuhan Jamur Benang dan Kandungan Isoflavon pada Proses Pengolahan Tempe. *Biosaintifika*. 1 (1): 1-8.
- Chaplin, M. 2005. *Gelatin*. [www/isbuc.ac.uk](http://www.isbuc.ac.uk). Diakses pada tanggal 17 Mei 2020.
- Dwinaningsih, E. A. 2010. Karakteristik Kimia dan Sensori Tempe dengan Variasi Bahan Baku Kedelai/Beras dan Penambahan Angkak serta Variasi Lama Fermentasi. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Fatimah, D dan Jannah, A. 2008. Efektivitas Penggunaan Asam Sitrat dalam Pembuatan Gelatin Tulang Ikan Bandeng (*Chanos chanos forskal*). *Laporan*

- Penelitian*. Jurusan Kimia, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. Malang.
- Ferdiansyah, M. K., Marseno, D. W., dan Pranoto, Yudi. 2016. Kajian Karakteristik Karboksimetil Selulosa (CMC) dari Pelepah Kelapa Sawit sebagai Upaya Diversifikasi Bahan Tambahan Pangan yang Halal. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 5 (4): 136-139.
- Fitriasari, R. M. 2010. Kajian Penggunaan Tempe Koro Bengkuk (*Mucuna pruriens*) dan Tempe Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan Perlakuan Variasi Pengecilan Ukuran (Pengirisan dan Penggilingan) Terhadap Karakteristik Kimia dan Sensoris Nugget Tempe Koro. *Skripsi*. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Gunawan, F., Suptijah, P., dan Uju. 2017. Ekstraksi dan karakterisasi gelatin kulit ikan tenggiri (*Scomberomorus commersonii*) dari Provinsi Kepulauan Bangka Belitung. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 20(3): 568-581.
- Hafidz, R.M.R.N., Yaakob, C.M., Amin, I., dan Noorfaizan, A. 2011. Chemical and functional properties of bovine and porcine skin gelatin. *International Food Research Journal*. 18: 813–817.
- Hayati, R., Marliah, A., dan Rosita, F. 2012. Sifat kimia dan evaluasi sensori bubuk kopi arabika. *Jurnal Florstek*. 66-75.
- 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.
- Hutching, J. B. 1999. *Food Color and Appearance 2nd ed*. Aspen Pub. Maryland.
- Juwitasari, M. M. 2016. Pengukuran Perubahan Warna pada Pencoklatan Kukis Selama Pemanggangan dengan Kamera Digital. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Kalaminasih, D dan Pangesthi, L. T. 2013. Pengaruh Proporsi Kacang Koro Sayur (*Phaseolus lunatus*) dan Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis L*) Terhadap Mutu Organoleptik Tempe Koro. *e-journal Boga*. 2: 104 – 113.
- Kemp SE, Hollowood T, dan Hort J. 2009. *Sensory Evaluation: A Practical Handbook*. Wiley Blackwell. United Kingdom.
- [KKP] Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2017. *Regulasi Tata Kelola Tuna Indonesia Untuk Kesejahteraan Nasional*. Jakarta (ID): Kementerian Kelautan dan Perikanan.
- [KKP] Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2019. *Pendataan Produksi Tuna Perikanan Skala Kecil Indonesia Meningkatkan Signifikan*. Jakarta (ID): Kementerian Kelautan dan Perikanan.
- Kuantari, Ratna. 2016. Puding Santan Susu. https://cookpad.com/id/resep/1739391-puding-santan-susu?via=search&search_term=puding%20santan%20susu Diakses pada tanggal 14 Juli 2020.
- Kurmann, J. A., Rasic, J. L., dan Kroger, M. 1992. "Puddings". *Encyclopedia Of Fermented Fresh Milk Products: An International Inventory Of Fermented*

Milk, Cream, Buttermilk, Whey, And Related Products. Springer. ISBN 0442008694.

- Kusumaningrum, I. 2012. *Pemanfaatan Karaginan dalam Formulasi Tepung Puding Instan dan Pendugaan Umur Simpannya*. Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kusumawardhani, P. C. 2015. *Pemanfaatan Kacang Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis*) Sebagai Bahan Substitusi Dalam Pembuatan Tempe Kedelai*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Maryani, Surti, T., dan Ibrahim, R. 2010. Aplikasi Gelatin Tulang Ikan Nila Merah (*Oreochromis niloticus*) terhadap Mutu Permen Jelly. *Jurnal Saintek Perikanan*. 6(1): 62-70.
- Masirah. 2018. Perbandingan Karakteristik Sifat Fisikokimia Gelatin Tulang Ikan Bandeng dan Gelatin Sapi Komersial. *Prosiding Seminar Nasional Kelautan dan Perikanan IV*. Politeknik Kelautan dan Perikanan Sidoarjo.
- Maturbongs, F. D. 2019. Kadar Protein dan HCN pada Tempe Berbahan Dasar Kedelai (*Glycine max*) dan Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*). Skripsi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Mayasari, 2016. Ekstraksi Kolagen Optimum Dari Kulit Ikan Tuna (*Thunnus sp.*) sebagai Antioksidan. Skripsi. Departemen Kimia. Fakultas MIPA -IPB. Bogor.
- Mayondri, Y. E. 2019. Pengaruh Penambahan Gelatin Kulit Ikan Tuna Sirip Kuning (*Thunnus albacares*) Untuk Pengembangan Produk *Smoothies* Buah Naga Merah (*Hylocereus costaricensis*) Diperkaya Tepung Tempe *Mix Grain* (Kedelai Dan Koro Pedang Putih) Terhadap Sifat Sensoris, Fisik, Kimia, Dan Antioksidan. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Meilgaard, M. C., Civille, G.V., dan Carr, B.T. 2007. *Sensory Evaluation Techniques 4th edition*. CRC Press. Florida (US).
- Midayanto, D. N. dan Yuwono, S. S. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2 (4): 259- 267.
- Muaris, H. 2006. *Lauk Bergizi Untuk Anak Balita*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Mukhoyaroh, Hanifah. 2015. Pengaruh jenis kedelai, waktu dan suhu pemeraman terhadap kandungan protein tempe kedelai. *Florea*. 2(2): 47-51.
- Naligar, A. P. 2016. *Formulasi dan Karakterisasi Puding Instan dengan Perbandingan Bahan Pembentuk Gel Kappa Karagenan dan Glukomanan*. Universitas Pakuan. Bogor.
- Nevry, R.K. , Kousemon, M., dan Abou, F. 2007. Chemical and Organoleptic Properties of Attoukpou Made from Two Cassava (*Manihot esculenta Crantz*) Varieties, Nonoua and IAC. (Algeria). *Journal of FoodTechnology*. 5(4): 300-304.

- Ni, Sa. 2014. Pengembangan Puding Instan Tinggi Fe sebagai Makanan Selingan untuk Remaja Putri. *Skripsi*. Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nindyarani, A.K., Sutardi, dan Suparmo. 2011. Karakteristik Kimia, Fisik dan Inderawi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas Poiret*) dan Produk Lainnya. *Agritech*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Nurilmala, M., Wahyuni M., dan Wiratmaja, H. 2006. Perbaikan Nilai Tambah Limbah Tulang Ikan Tuna (*thunnus sp*) Menjadi Gelatin Serta Analisis Fisika-Kimia. *Jurnal Buletin Teknologi Hasil Perikanan*. 9(2):22-33.
- Nurilmala, M., Jacob, A. M., dan Dzaky, R. A. 2017. Karakteristik Gelatin Kulit Ikan Tuna Sirip Kuning. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 20(2): 339-350.
- Pertiwi, M., Atma, Y., Mustopa, A. Z., dan Maisarah, R. 2018. Karakteristik Fisik dan Kimia Gelatin dari Tulang Ikan Patin dengan *Pre-Treatment* Asam Sitrat. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 7 (2): 83-91.
- Retnaningsih, C., Sunjaya, A., dan Sumardi. 2014. Tempe Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis [L.] Dc*) Ditinjau dari Sifat Fisik dan Kimia. *Seri Kajian Ilmiah*. 15 (2).
- Roesch, R. R. dan Corredig, M. 2002. Characterization of oil-in-water emulsions prepared with commercial soy protein concentrate. *Journal of Food Science*. 67(8): 2837–2842.
- 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 Products using PCR and SouthernHybridization on the Biochip Analysis. *International Food and Research Journal*. 19(1): 371-375.
- Salvador dan Fiszman. 1998. Effect of Gelatine on The Texture of Yoghurt and of Acid Heat Incluced Milk Gels. *Zeitschrift für Lebensmitteluntersuchung und -Forschung A*. 208(2):100-105.
- Sari, Diah 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 (*Canavalia ensiformis L.*). *Tesis*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Savitri, L. dan Handayani, M. N. 2019. Pengaruh Penambahan Agar-Agar Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori *Pumpkin Leather*. *Edufortech*. 4 (2): 106-117.
- Sayuti, K. dan Yenrina, K. 2015. Antioksidan Alami dan Sintetik. Andalas Univesity Press. Padang.
- Setyani, S., Astuti, S., dan Florentina. Substitusi Tepung Jagung pada Pembuatan Mie Basah. *Jurnal Teknologi Industri & Hasil Pertanian*. 22(1): 1-10.
- Suciati, Andi. 2012. Pengaruh Lama Perendaman dan Fermentasi Terhadap Kandungan HCN Pada Tempe Kacang Koro (*Canavalia ensiformis*). *Skripsi*. Universitas Hasanuddin. Makassar.

- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 2004. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi Keempat*. Liberty. Yogyakarta.
- Sumardjo, Damin. 2008. *Pengantar Kimia Buku Panduan Kuliah Mahasiswa Kedokteran*. EGC. Jakarta.
- Susanti, I., Siregar, N. C., dan Supriatna, D. 2013. Potensi Kacang Koro Pedang (*Canavila Ensiformis Dc*) Sebagai Sumber Protein Produk Pangan. *Jurnal Riset Industri*. 7 (1): 1-13.
- Syafar, A., Haslianti, dan Asyik, N. 2019. Pengaruh penambahan rumput laut (*Eucheuma cottonii*) terhadap kualitas sensorik dan proksimat puding. *Jurnal Fish Protech*. 2(2):244-250.
- Tarigan, O. J., Lestari, S., dan Widiastuti, I. 2016. Pengaruh Jenis Asam dan Lama Marinasi Terhadap Karakteristik Sensoris, Mikrobiologis, dan Kimia Naniura Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*). *Fishtech - Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 5 (2): 112-122.
- Tarwendah, I. P. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5(2): 66-73.
- Tazwir, Ayudianti, D. L., dan Peranginangin, R. 2007. Optimasi Pembuatan Gelatin dari Tulang Ikan Kaci-Kaci (*Plectorhynchus chaetodonoides lac*.) Menggunakan Berbagai Konsentrasi Asam dan Waktu Ekstraksi. *Jurnal Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*. 2(1): 35-43.
- Trilaksani, W., Nurilmala, M., dan Setiawati, I. H. 2012. Ekstraksi Gelatin Kulit Ikan Kakap Merah (*Lutjanus Sp.*) dengan Proses Perlakuan Asam. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 15 (3): 240-251.
- Utama H. 1997. Gelatin yang bikin heboh. *Jurnal Halal LPPOM-MUI*. No. 18 :10-12.
- Wagiyono. 2003. *Menguji kesukaan Secara Oeganoleptik*. Bagian Proyek Pengembangan Kurikulum Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia pangan dan gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarsi, Hery. 2011. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kanisius. Yogyakarta.
- Wiyono, V. S. 2001. Gelatin Halal Gelatin Haram. *Jurnal Halal LPPOM MUI*. 36: 1-8.
- Yanes, M., Dura' n, E., dan Costell, E. (2002). Effect of hydrocolloid type and concentration on flow behavior and sensory properties of milk beverages model systems. *Food Hydrocolloids*. 16(6), 605–611.
- Yen, G. C. dan Chen, H. Y. 1995. Antioxidants Activity of Various Tea Extracts in Relation to Their Antimutagenicity. *J. Agric. Food Chem*. 43: 383-386.
- Youlanda, Hana. 2016. Ekstraksi dan Evaluasi Gelatin dari Kulit Sapi yang Telah Mengalami Proses Buang Bulu Menggunakan Hidrolisis Asam. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan. UIN Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Zakaria, Yusdar, Yurliasni, Delima, M., dan Diana, E. 2013. Analisa Keasaman dan Total Bakteri Asam Laktat Yogurt Akibat Bahan Baku dan Persentase

Lactobacillus casei yang Berbeda. Jurusan Peternakan, Fakultas Pertanian
Universitas Syiah Kuala. (ID). Vol. 13 No. 2 : 31-35.