

DAFTAR PUSTAKA

- Alikonis, J. 1979. *Candy Technology*. AVI Publishing Company.
- Almatsier, S. 1998. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT.Gramedia Pustaka Utama
- Andarwulan, N., F. Kusnandar, dan D. Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. PT Dian Rakyat, Jakarta.
- Anonim A. 2015. *Candy Encyclopedia: The Difference Between Gummi and Jelly*. http://www.candyblog.net/blog/item/candy_encyclopedia_the_difference_between_gummi_and_jelly diakses pada 12 Maret 2017 11.50 WIB
- Anonim B. 2014. *Pembentukan Foam*. <http://www.foodchem-studio.com/2014/04/pembentukan-foam.html> diakses pada 24 Januari 2017 11.50 WIB
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemists*. Inc. Washington DC.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N. L. Puspitasari, Sedamawati dan S. Budiyanto. 1989. *Analisis Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. IPB Press.
- Asmi N., Nur. 2014. *Pengaruh Perbedaan Bagian Kulit dan Perendam Jeruk Nipis (Citrus auratifolia) terhadap Kuantitas dan Kualitas Kerupuk Kulit Kerbau*. Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Bhattacharya, 1993. *Dalam Wiliamson, W. G. A dan W. J. A. Payne Pengantar Peternakan Di Daerah Tropis*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Buckle, K.A., R.A. Edward, G.H. Fleet dan M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. Terjemahan Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Cakebread, S.H. 1975. *Sugar and Chocolate Confectionary*. London: Oxford University Press.
- Cockrill, W.R. 1974. *The Husbandry and Health of The Domestic Buffalo*. Food and Agriculture Organization of The United Nation, Rome.
- Direktorat Jendral Peternakan dan Kesehatan Hewan Kementerian Pertanian . 2015. *Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan*. Kementerian Pertanian RI. Jakarta.
- Direktorat Jendral Peternakan dan Kesehatan Hewan Kementerian Pertanian . 2015. *Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan*. Kementerian Pertanian RI. Jakarta.

- Djojowidagdo, S. 2000. *Kulit Kerbau Lumpur Jantan, Sifat-Sifat dan Karakteristiknya Sebagai Bahan Wayang Kulit Purwa*. Universitas Gadjahmada. Yogyakarta.
- Fahimuddin, M. 1975. *Domestic Water Buffalo*. Gulab Pirmlai, Oxford and IBHPublishing Co., New Delhi. Pp. 1,59-63, 79-91.
- Fardiaz D. 1989. *Hidrokoloid*. Buku dan Monograf. Laboratorium Kimia dan Biokimia Pangan. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.
- Fennema, O. R. 1976. *Food Chemistry 2nd ed*. Marcel Dekker Inc. New York.
- Gaman, P. M., K. B. Sherrington. 1994. *Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi, dan Mikrobiologi*. (Gardjito, Naruki, Murdiati, Sardjono, penerjemah). Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Glicksman M. 1969. *Gum Technology in the Food Industry*. New York: Academic Press.
- GMIA. 2012. *Gelatin Handbook*. Gelatin Manufacturers Institute of Amerika
- Hasinah, H dan Handiwirawan, 2006. *Keragaman Genetik Ternak Kerbau Indonesia*. Pusat penelitian dan pengembangan peternakan. Bogor.
- Hasniarti. 2012. *Studi Pembuatan Permen Buah Dengan (Dillenia serrata Thumb.)*. Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Herutami, R. 2002. *Aplikasi gelatin tipe A dalam pembuatan Permen Jelly Mangga (Mangifera indica L.)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hidayat, Chandra Lidansyah. 2015. *Analisa Profil Protein Gelatin Babi dan Gelatin Sapi Cangkang Kapsul Lunak Menggunakan Metode SDS-Page*. Skripsi. UIN Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Huda, N., A.A. Putra dan R. Ahmad. 2011. *Physicochemical and Nutritional Characteristics of Indonesian Buffalo Skin Crackers*. International journal of Meat Science 1 (1): 36-51.
- Johns P. 1977. *The structure and composition of collagen containing tissue*. Di dalam : Ward, A.G., A Courts, editor. *The Science and Technology of Gelatin*. New York : Academic Press .hlm 32-66
- Jones, N.R.(1977). *Uses of Gelatin in Edible Product*. In: Ward, A.G. and A. Courts. 1977. *The Science and Technology of Gelatin*. Academic Press. New York.
- Junianto, K. Haetami, dan I. Maulina. 2006. *Produksi Gelatin Dari Tulang Ikan Dan Pemanfaatannya Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Cangkang*

Kapsul. Laporan Penelitian Hibah Bersaing IV Tahun I. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Universitas Padjadjaran.

- Juwita, W., Herla Rusmarilin, Era Yusraini. 2014. *Pengaruh Konsentrasi Pektin dan Karagenan terhadap Mutu permen Jelly Jahe*. Jurnal Rekayasa pangan dan Pertanian Vol 2 No.2
- Linangsari, Titis. 2012. Pengaruh Penambahan *Carboxy Methyl Cellulose* (CMC) Biji Salak dan Komersial Terhadap Sifat Kimia, Fisik, dan Organoleptik Minuman Kedelai-Salak. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian UGM. Yogyakarta.
- Minarni. 1996. *Mempelajari Pembuatan dan Penyimpanan Permen Jelly dari Sari Buah Mangga Kweni (Magnifera odorata G.)*. (Skripsi). Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nelwan, B., T. Langi, T. Koapaha dan Th. Tuju .____. *Pengaruh Konsentrasi Gelatin dan Sirup Glukosa terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Permen Jelly Sari Buah Pala (Myristica fragrans Houtt)*. Ilmu dan Teknologi Pangan Unstrat.
- Poedjiaji, Anna. 1994. *Dasar-Dasar Biokimia*. UI Press. Jakarta.
- Purnamawati, Debbi. 2006. *Kajian Pengaruh Konsentrasasi Sukrosa dan Asam Sitrat Terhadap Mutu Sabun Transparan*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Quereshi S., Mhaske, A., Raut, D., Singh, R., Mani, A. and Patel, J. 2010. *Extraction And Partial Characterization Of Collagen From Different Animal Skin*. Central Research Laboratory, Bhopa, India.
- Rahmi, S.L., Fitri T., Selvia A. 2012. *Pengaruh Penambahan Gelatin Terhadap Pembuatan Permen Jelly dari Bunga Rosella (Hibiscus sabdariffa Linn)*. Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains volume 14, nomor 1, hal. 37-44
- Riawati, Christy. 2014. *Kualitas Permen Jelly dengan Variasi Jenis Kefir*. Skripsi. Universitas Atmajaya Yogyakarta. Yogyakarta.
- Setiawati, Ima Hani. 2009. *Karakterisasi Mutu Fisika Kimia Gelatin Kulit ikan Kakap Merah (Lutjanus sp.) Hasil Proses Perlakuan Asam*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Soeroso, L., Andayaningsih, P., Haska, N., Safitri, R. Dan Marwoto, B. 2008. *Hidrolisis Serbuk Empulur Sagu (Metroxylon Sagu, Rottb.) dengan HCl untuk Meningkatkan Efektifitas Hidrolisis Kimiawi*. Prosiding Seminar Nasional Sains dan teknologi-II 2008, pp. 103-111.

- Sompie, M., S. E Surtijono, J. H. W Pontoh dan, N. N. Lontaan. 2015. *The Effects of Acetic Acid Concentration and Extraction Temperature on Physical and Chemical Properties of Pigskin Gelatin*. *Procedia Food Science* 3 (2015) 383 – 388.
- Standar Nasional Indonesia. 1995. SNI 063735. *Mutu dan Cara Uji Gelatin*. Dewan Standarisasi Mutu Pangan. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2008. SNI 3547.2.2008. *Syarat Mutu Kembang Gula Lunak*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Sudarmadji. S. dkk. 2007. *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta
- Suparmo, dan Sudarmanto. 1991. *Proses Pengolahan Gula Tebu*. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Tjokroadikoesoemo PS. 1986. *HFS dan Industri Ubi Kayu Lainnya*. Jakarta: PT Gramedia
- Toelihere, M. R. 1974. *Kontribusi Biologi dan Patologi Reproduksi pada Kerbau di Indonesia*. Laporan Penelitian Tahap II. Proyek Peningkatan dan Pengembangan Perguruan Tinggi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Triatmojo. S. 2000. *Kualitas Kerupuk Kulit Stratum Papillare dan Retikulare*. *Jurnal Agrosain* 13(2), Mei 2000. 211-224. *J. Ilmu-ilmu peternakan* 21 (3):18 – 29).
- Udin, Farid. 2013. *Kajian Pengaruh Campuran Karaginan dan Konjak, dan Ekstrak Kunyit (Curcuma domestica Val.)*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Ward, A.G. and A. Courts. 1977. *The Science and Technology of Gelatin*. Academic Press. New York.
- Wijana, S. Arie. F.M. Theresia D. 2014. *Pembuatan Permen Jelly dari Buah Nanas (Ananas comocuc L) (Kajian Konsentrasi Karagenan dan Gelatin)*. FTP Universitas Brawijaya. Malang
- Wijaya, Angga Kusuma. 2013. *Populasi Sapi dan Kerbau 'Hilang' 2,56 Juta Ekor*. <https://m.tempo.co/read/news/2013/09/02/092509460/populasi-sapi-dan-kerbau-hilang-2-56-juta-ekor> diakses pada 25 Januari 2017 12.23 WIB
- Winarno, F. G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.



**KARAKTERISTIK FISIK, KIMIA DAN ORGANOLEPTIK PERMEN JELLY DARI GELATIN KULIT
KERBAU DAN GELATIN SAPI
KOMERSIAL**

JATI ULUPHY GH AISANI, Prof. Dr. Ir. Umar Santoso M.Sc. ; Prof. Dr. Yudi Pranoto S.T.P., M.P.

Universitas Gadjah Mada, 2017 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.