UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Penggunaan Campuran Bahan Penyamak Mimosa dan Formalin Terhadap Mutu Kulit Kakap Merah Tersamak
REZA DWI AFANDI, Dr. Ir. Latif Sahubawa, M.Si.;Susana Endah Ratnawati, S.Pi., M.Si.
Universitas Gadjah Mada, 2016 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR PUSTAKA

Anonim. 1988. Metode Menyamak Kulit Sarung Tangan dengan Bahan Penyamak Formaldehyde. Akademi Teknologi Kulit. Yogyakarta.

Anonim. 2011. Tipe Sisik Ikan. http://www.generasibiologi.com/2012/09/tipe-sisik-ikan.html. Diakses pada 4 Januari 2015.

Anonim. 2012. Penyalahgunaan Formalin dan Bahan Berbahaya Lainnya. Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan Kementerian Kelautan dan Perikanan.

Aprilyani, I. K., Y.S. Darmanto dan P.H. Riyadi. 2013. Aplikasi Penambahan Gelatin dari Berbagai Kulit Ikan terhadap Kualitas Pasta Ikan Tunul (*Sphyraena picuda*). Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan 2(3) : 11-20.

Astrida, M., L. Sahubawa dan Ustadi. 2008. Pengaruh Jenis Bahan Penyamak terhadap Kualitas Kulit Ikan Nila Tersamak. Jurusan Perikanan, Fakultas Pertanian, Universitas Gadjah Mada.Yogyakarta.

Azka, S.R. 2013. Pengaruh Konsentrasi Campuran Ekstrak Rebusan Kulit Kayu Tinggi dan Jambal terhadap Mutu Kulit Kakap Putih Tersamak. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. Skripsi.

Badan Pusat Statistik (BPS). 2013. Statistik Ekspor Hasil Perikanan Menurut Komoditi, Provinsi Dan Pelabuhan Asal Ekspor 2012.

BSN. 1989. SNI 06 – 0564 - 1989. Cara Uji Kadar Minyak atau Lemak dalam Kulit Tersamak. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.

BSN. 1989. SNI 06 – 0644 - 1989. Cara Uji Kadar Air dalam Kulit Tersamak. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.

BSN. 1990. SNI 06 – 1795 - 1990. Cara Uji Kekuatan Sobek dan Kekuatan Sobek Lapisan Kulit Tersamak. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.

BSN. 1990. SNI 06 – 1795 - 1990. Cara Uji Kekuatan Tarik dan Kemuluran Kulit Tersamak. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.

BSN. 1998. SNI 06 – 4586 - 1998. Standar Nasional Indonesia Kulit Jadi dari Kulit Ular Air Tawar Samak Krom. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.

BSN. 1999. SNI 06 – 6121 - 1999. Standar Nasional Indonesia Kulit Pari untuk Barang Kulit. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.

BSN. 2005. SNI 06 – 7127 - 2005. Cara Uji Pengerutan Kulit Tersamak. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.

Budiyanto, R.A. 2010. Pengaruh Kadar Krom Cr_2O_3 Terhadap Mutu Kulit Ikan Kakap (*Lutjanus* sp.) Tersamak. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.

Haq, N., Yunizal dan M. Suherman. 2000. Teknologi Pengawetan dan Penyamakan Kulit Ikan. Pusat Penelitian dan Pengembangan Eksplorasi Laut dan Perikanan. Jakarta.

Hayati, E. 2009. Efektivitas Bahan Penyamak Kimia dan Alami terhadap Kualitas Nila Tersamak. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. Skripsi.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Penggunaan Campuran Bahan Penyamak Mimosa dan Formalin Terhadap Mutu Kulit Kakap Merah Tersamak
REZA DWI AFANDI, Dr. Ir. Latif Sahubawa, M.Si.;Susana Endah Ratnawati, S.Pi., M.Si.
Universitas Gadjah Mada, 2016 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Irawan, A. 1997. Pengawetan Ikan dan Hasil Perikanan. CV. Aneka, Solo.

Judoamidjojo, R. M. 1981. Teknik Penyamakan Kulit untuk Pedesaan. Angkasa. Bandung.

Kholifah, N., Y.S. Darmanto dan I. Wijayanti. 2014. Perbedaan Konsentrasi Mimosa Pada Proses Penyamakan Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*). Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan 3(4): 113-118.

Kordi, G.H. 1997. Budidaya Ikan Kakap, Biologi dan Teknik. Dahara Prize. Semarang.

Lasandi, S. 2011. Pengaruh Konsentrasi Papain dan Lama Bating terhadap Kualitas Kulit Kakap Merah Tersamak. Laporan Penelitian Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.

Lasmauly, V. R. 2013. Pengaruh Konsentrasi Bahan Penyamak Alami (Ekstrak kayu tingi) Terhadap Mutu Kulit Kakap Putih (Aprion virescens) Tersamak. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.

Lehninger, A. L. 1997. Dasar-Dasar Biokimia Jilid I. Erlangga, Jakarta.

Lutfie, M. 1991. Penyamakan Kulit Keras dari Kulit Ikan Pari. Seri III. Balai Besar Penelitiandan Pengembangan Industri Barang Kulit, Karet dan Plastik. Yogyakarta.

Maharani, A.T, Y.S. Darmanto dan P.H. Riyadi. 2015. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Minyak dalam Proses Peminyakan Terhadap Kualitas Kulit Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*) Samak. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan 4(1): 1-6.

Nurhayati, R. 2012. Kajian Pengaruh Konsentrasi *Rhizopus* sp. sebagai *Bating Agent* terhadap Mutu Kulit Gurami Tersamak Untuk Bahan Baku *Cover* Hp. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. Skripsi.

Pamungkas, A.T., L. Sahubawa dan A. Pertiwiningrum. 2010. Kajian Pengaruh Kombinasi Bahan Penyamak Formalin dan Syntan dengan *Bating Agent* Pankreas Sapi terhadap Kualitas Kulit Pari Tersamak. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Prastiyanto, I. 2011. Pemanfaatan Kulit Nila Hitam Tersamak Mimosa sebagai Bahan Baku Pembuatan Sarung Tangan Golf. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. Skripsi.

Purnomo, E. 1985. Pengetahuan Dasar Teknologi Penyamakan Kulit. Akademi Teknologi Kulit. Yogyakarta.

Purnomo, E. 1991. Penyamakan Kulit Reptil. Kanisius. Yogyakarta.

Purnomo, E. 2001. Teknologi Tepat Guna Penyamakan Kulit Ikan Pari. Kanisius, Yogyakarta.

Saanin, H. 1984. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan. Bina Cipta, Jakarta.

Sahubawa, L., A. Pertiwiningrum dan M. A. Rizky. 2010. Kajian Pengaruh Bahan Penyamak Alami (Mimosa) terhadap Kualitas Kulit Pari Tersamak. Laporan

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Penggunaan Campuran Bahan Penyamak Mimosa dan Formalin Terhadap Mutu Kulit Kakap Merah Tersamak
REZA DWI AFANDI, Dr. Ir. Latif Sahubawa, M.Si.;Susana Endah Ratnawati, S.Pi., M.Si.
Universitas Gadjah Mada, 2016 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Peenelitian Jurusan Perikanan Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Sahubawa, L., A. Pertiwiningrum, E. Kasmudjiastuti, dan W. Bintoro. 2012. Rekayasa Teknologi Pengolahan Kulit Ikan Kakap sebagai Produk Kulit Komersial dalam Mendukung Program Industri Kreatif Kulit Provinsi DIY. Laporan Penelitia Hibah Kerjasama Institusi, LPPM UGM, TA. 2012.

Santika, F., P.H Riyadi dan A. Dwi. 2014. Pengaruh Lama Perendaman Ddngan Enzim Papain Pada Proses *Bating* Terhadap Kualitas Kulit Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Samak. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan 4(1): 15-20.

Setiawan, A, P.H. Riyadi dan Sumardianto. 2015. Pengaruh Penggunaan Gambir (*Uncaria Gambier*) sebagai Bahan Penyamak pada Proses Penyamakan Kulit terhadap Kualitas Fisik Kulit Ikan Nila *(Oreochromis Niloticus).* Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan 4(2): 124-132.

Susanti, M., L. Sahubawa, dan Ustadi. 2006. Kajian Penggunaan Bahan Penyamak Nabati (Mimosa) terhadap Kualitas Fisik Kulit Kakap Merah Tersamak. Jurusan Perikanan Fakultas Pertanian Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Sutomo H. 1996. Teknik Budidaya Ikan Kakap Putih di Air Laut, Air Payau dan Air Tawar. Bandung : Trigenda Karya. Thorstensen, T.C, 1985. Practical Leather Technology. Huntington. New York.

Untari, S., S. Emiliana, S. Sutyasmi dan J. Susila. 2009. Program Intensif Kementerian Negara Riset dan Teknologi. Balai Besar Kulit Karet dan Plastik Yogyakarta.