

## DAFTAR PUSTAKA

- Afandi, R. D. 2016. Penggunaan Campuran Bahan Penyamak (Mimosa dan Formalin) terhadap Mutu Kulit Kakap Merah Tersamak. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Anonim. 2006. *Oreochromis niloticus*. <<http://www.fishbase.se/Photos/PicturesSummary.php?StartRow=2&ID=2&what=species&TotRec=18>>. Diakses 21 Juli 2016.
- Anonim. 2009. Mimosa. <[https://id.wikipedia.org/wiki/Berkas:Tannin\\_heap.jpeg](https://id.wikipedia.org/wiki/Berkas:Tannin_heap.jpeg)>. Diakses 21 Juli 2016.
- Anonim. 2011. Formaldehyde. <<http://www.polysciences.com>>. Diakses 21 Juli 2016.
- Anonim. 2011. Jenis Bahan Penyamak. Laporan Perkembangan Hibah Pembelajaran *e-Learning*. Pusat Pengembangan Pendidikan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Anonim. 2013. Pembuatan Kulit Jacket Ramah Lingkungan menggunakan Bahan Penyamak Nabati. Balai Besar Kulit, Karet dan Plastik. Yogyakarta.
- Astrida, M., Latif, S dan Ustadi. 2008. Pengaruh Jenis Bahan Penyamak terhadap Kualitas Kulit Ikan Nila Tersamak. Jurusan Perikanan, Fakultas Pertanian, Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- 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. Skripsi.
- 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.
- Farid, L. 2013. Penyamakan Kulit Nila Merah menggunakan Ekstrak Rebusan Daun Gambir. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Haq, N., Yunizal., dan Memen, S. 2000. Teknologi Pengawetan dan Penyamakan Kulit Ikan. Pusat Penelitian dan Pengembangan Eksplorasi laut dan Perikanan. Jakarta.
- Haris, M. A. 2008. Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) sebagai Gelatin dan Pengaruh Lama Penyimpanan pada Suhu Ruang. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Hastuti, T. U. 2014. Penyamakan Nabati Kulit Ikan Tuna (*Thunnus* sp.) dengan Kombinasi penyamak Krom dan Nabati. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Hayati, E. 2009. Efektivitas Bahan Penyamak Kimia dan Alami terhadap Kualitas Nila Tersamak. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. Skripsi.
- Herlina, R. 2008. Intisari Biologi. Kawan Pustaka. Jakarta.
- KKP. Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2015. Analisis Data Pokok. Pusat Data, Statistik dan Informasi. Kementerian Kelautan dan Perikanan. Jakarta.
- Kuswanto, H. 2009. Penggunaan Krom Daur Ulang untuk Penyamakan Kulit Ikan Nila Tersamak. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Lasandi, S. 2011. Pengaruh Konsentrasi Papain dan Lama *Bating* terhadap Kualitas Kakap Merah. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Mustakim, I., Thohari., dan Rosyida, I. A. 2007. Tingkat Penggunaan Bahan Samak Krom pada Kulit Kelinci Samak Bulu Ditinjau dari Kekuatan Sobek, kekuatan Jahit, penyerapan Air, dan Organoleptik. Jurnal Ilmu dan Teknologi Ternak. 2(1): 26-34.
- Suparno, O., Anthony, D. C dan Christine S. E. 2007. Teknologi Baru Penyamakan Kulit Ramah Lingkungan: Penyamakan Kombinasi menggunakan Penyamak Nabati, Naftol dan Oksazolidine. Jurnal Teknologi Industri. 18 (2): 79-84.
- Prastiyanto, I. 2011. Pemanfaatan Kulit Nila Hitam Tersamak Mimosa sebagai Bahan Baku Pembuatan Sarung Tangan Golf. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.

- Pratama, M. 2016. Pengaruh Kombinasi Bahan Penyamak *Syntan* dan Mimosa terhadap Mutu Kulit Kakap Merah Tersamak. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Purnomo, E. 1985. Pengetahuan Dasar Teknologi Penyamakan Kulit. Akademi Teknologi Kulit. Yogyakarta.
- Purnomo, E. 1991. Penyamakan Kulit Reptil. Kanisius. Yogyakarta.
- Purnomo, E. 2002. Penyamakan Kulit Ikan Pari. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Oetojo, B., Muchtar, L., Widari dan Widhiati. 1986. Penyamakan Kulit Lapis Samak Kombinasi dengan Penyamak Alumunium sebagai Bahan Penyamak Pendahuluan. *Majalah Barang Kulit, Karet dan Plastik*. 2(5): 3-13.
- Riyanto, R., Supriyadi., Suparmo dan Endang, S. H. 2012. Persamaan Prediksi Umur Simpan Filet Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) yang dikemas Vakum dalam HDPE. *JPB Perikanan*. 7(2): 105-116.
- Roberts, M. T dan Etherington, D. 1982. *Bookbinding and the Conservation of Books: Dictionary of Descriptive Terminology*. US Government Printing Office. Washington D. C. USA.
- Rukmana, R. 1997. Ikan Nila: Budidaya dan Prospek Agribisnis. Kanisius. Yogyakarta.
- Sahadi, N. 2007. Proses Penyamakan Formalin Kulit Domba Pikel untuk Kulit Sarung Tangan Golf *Snow White* di PT. Adi Satria Abadi Yogyakarta. Akademi Teknologi Kulit. Yogyakarta, Tugas Akhir.
- Sahaya, R.Y., Kusmajadi, S dan Husmy, Y. 2012. Pengaruh Penggunaan Enzim Papain sebagai *Bating Agent* pada Proses Penyamakan Fur Kelinci terhadap Kualitas Fisik. *Minat Studi Teknologi Hasil Ternak*. Fakultas Peternakan. Universitas Padjajaran. Bandung.
- Sahubawa, L., Ambar, P dan Adityo T. P. 2011. Kajian Pengaruh Kombinasi Bahan Penyamak Formalin dan *Syntan* terhadap Kualitas Kulit Pari Tersamak. *Majalah Kulit, Karet dan Plastik*. 27(1): 38-45.
- Setiawan, A, Putut, H. R., 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.
- Setyawan, P. 2002. Upaya Perbaikan Kelemasan, Kekuatan Tarik dan Kemuluran Hasil Penyamakan Kulit Pari (*Dasyatis* sp.) dengan Variasi Konsentrasi Minyak Sulfonasi. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. Skripsi.

- Setyorini, I dan Rihastiwi, S. 2014. Kajian penentuan Kadar Formaldehida Bebas dalam Produk Kulit Jadi dan Barang Kulit dalam Rangka Dukungan terhadap Penerapan Ekolabel. Prosiding Seminar Nasional Kulit, Karet dan Plastik. 123-136.
- Situmorang, R.Y. 2004. Pengaruh Penggunaan Mimosa terhadap Sifat Fisik Kulit Ikan Pari Tersamak. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Susanti, M., Latif, S., dan Iwan, Y. 2009. Kajian Penggunaan Bahan Penyamak Nabati (Mimosa) terhadap Kualitas Fisik Kulit Kakap Merah Tersamak.
- Suyanto, R. 2010. Pembenuhan dan Pembesaran Nila. Penebar Awadaya. Jakarta
- Wisnu, A. W. 1994. Dampak Pencemaran Lingkungan. Andi Offset. Yogyakarta.
- Zidni, I. 2012. Pemanfaatan Kulit Ikan Nila Merah Tersamak Mimosa sebagai Bahan Baku Ikat Pinggang dan Tali Jam Tangan. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.