

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S., 2003. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Arima, I. N. & Fithriyah, N. H., 2015. Pengaruh Waktu Perendaman dalam Asam terhadap Rendemen Gelatin dari Tulang Ikan Nila Merah. *Seminar Nasional Sains dan Teknologi*, Issue November, pp. 1-6.
- Atma, Y. & Ramdhani, H., 2018. Gelatin extraction from the indigenous Pangasius catfish bone using pineapple liquid waste. *Indonesian Journal of Biotechnology*, 22(2), pp. 86-91.
- Cahyono, E., Rahmatu, R., Ndobe, S. & Mantung, A., 2018. Ekstraksi dan Karakterisasi Gelatin Tulang Tuna pada Berbagai Konsentrasi Enzim Papain. *Jurnal Fishtech*, 7(2), pp. 148-153.
- Darwin, D., Ridhay, A. & Hardi, J., 2018. Kajian Ekstraksi Gelatin dari Tulang Ikan Mujair (*Oreochromis mossambicus*). *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia*, 4(1), pp. 1-15.
- Dewi, A. P. W. K., Nursyam, H. & Hariati, A. M., 2014. Response of fermented Cladophora containing diet on growth performances and feed efficiency of Tilapia (*Oreochromis sp.*). *International Journal of Agronomy and Agricultural Research (IJAAR)*, 5(6), pp. 78-85.
- Fransiskha, T., 2016. Optimasi Ekstraksi Gelatin dari Tulang Ikan Tuna (*Thunnus albacares*). *Jurnal Wiyata*, 3(1), pp. 11-16.
- Huda, W. N., Atmaka, W. I. M. & Nurhartadi, E. S. M., 2013. Kajian Karakteristik Fisik dan Kimia Gelatin Ekstrak Tulang Kaki Ayam (*Gallus gallus bankiva*) dengan Variasi Lama Perendaman dan Konsentrasi Asam. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(2), pp. 70-75.

- Jeya Shakila, R. et al., 2012. Functional characterization of gelatin extracted from bones of red snapper and grouper in comparison with mammalian gelatin. *LWT - Food Science and Technology*, 48(1), pp. 30-36.
- Liu, H., Lin, Y. & Guo, S., 2015. Structural characteristics of tilapia (*Oreochromis mossambicus*) bone gelatin: Effects of different liming methods. *International Journal of Food Properties*, 18(11), pp. 2360-2373.
- Mahmood, K. et al., 2016. Review of Fish Gelatin Extraction, Properties and Packaging Applications. *Food Science and Quality Management*, Volume 56, pp. 47-59.
- Masrukan, M., Pranoto, Y. & Santoso, U., 2016. Pengaruh Konsentrasi Asam Klorida dan Lama Perendaman terhadap Sifat Fisik dan Kimia Gelatin Tulang Ikan Tuna (*Thunnus albacare*). *Agrotech : Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, 1(1), pp. 34-42.
- Minah, F., Drira, M., Siga, W. & Pratiwi, C., 2016. Ekstraksi Gelatin dari Hidrolisa Kolagen Limbah Tulang Ikan Tuna dengan Variasi Jenis Asam dan Waktu Ekstraksi. *SENIATI Institut Teknologi Nasional Malang*, pp. 26-32.
- Permata, Y., Widiastri, F., Sudaryanto, Y. & Anteng, A., 2016. Gelatin dari Tulang Ikan Lele (*Clarias batrachus*): Pembuatan dengan Metode Asam, Karakterisasi dan Aplikasinya sebagai Thickener pada Industri Sirup. *Jurnal Ilmiah Widya Teknik*, 15(2), pp. 146-152.
- Pertiwi, M., Atma, Y., Mustopa, A. & Maisarah, R., 2018. Karakteristik Fisik dan Kimia Gelatin dari Tulang Ikan Patin dengan Pre-Treatment Asam Sitrat. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 7(2), pp. 83-91.
- Rachmania, R. A., Nisma, F. & Mayangsari, E., 2013. Ekstraksi Gelatin dari Tulang Ikan Tenggiri melalui Proses Hidrolisis menggunakan Larutan Basa. *Media Farmasi*, 10(2), pp. 18-28.
- Rahayu, F. & Fithriyah, N. H., 2015. Pengaruh Waktu Ekstraksi terhadap Rendemen Gelatin dari Tulang Ikan Nila Merah. *Prosiding Semnastek*, Issue November, pp. 1-6.

- Sanaei, A., Mahmoodani, F., Yusop, S. & Babji, A., 2013. Optimization of gelatin extraction and physico-chemical properties of catfish (*Clarias gariepinus*) bone gelatin. *International Food Research*, 20(1), pp. 423-430.
- Syahaeni, Anwar, M. & Hasri, 2017. Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat dan Waktu Demineraliasi pada Perolehan Gelatin dari Tulang Ikan Kakap Merah (*Lutjanus sp.*). *Analit: Analytical and Environmental Chemistry*, 2(01), pp. 53-62.
- Trilaksani, W., Nurilmala, M. & Setiawati, I. H., 2012. Ekstraksi Gelatin Kulit Ikan Kakap Merah (*Lutjanus sp.*) dengan Proses Perlakuan Asam. *JPHPI 2012*, 15(3), pp. 240-251.
- Wijaya, O., Surti, T. & Sumardianto, S., 2015. Pengaruh Lama Perendaman NaOH pada Proses Penghilangan Lemak terhadap Kualitas Gelatin Tulang Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 4(2), pp. 25-32.
- Winarno, F., 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Penerbit Gramedia.