



DAFTAR PUSTAKA

- Arima, I. N. and Fithriyah, N. H. (2015) 'Pengaruh waktu perendaman dalam asam terhadap rendemen gelatin dari tulang ikan nila merah', (November), pp. 1–6.
- Ayudiarti, D. L. and Paranginangin, R. (2007) 'Optimasi Pembuatan Gelatin Dari Tulang Ikan Kaci-Kaci (*Plectorhynchus chaetodonoides* Lac.) Menggunakan Berbagai Konsentrasi Asam dan Waktu Ekstraksi', 2(1), pp. 35–43.
- Gelatine Manufacturers of Europe (GME) (2020) 'Standardised methods for the testing of edible gelatine Gelatine Monograph', (January).
- Hastuti, D. and Sumpe, I. (2007) 'Pengenalan Dan Proses Pembuatan Gelatin', 3(1), pp. 39–48.
- Idiawati, N; Maulida, R; Arianie, L., 2014, Pengaruh Konsentrasi Asam Klorida pada Ekstraksi Gelatin dari Ikan Tulang Tenggiri, Jurnal Sains dan Teknologi Kimia, 2087-7412.
- Muarifin, S. 2008. 'Pemanfaatan Arang Tulang Sapi Sebagai Adsorben Alternatif untuk Proses Penyerapan Rhodamin B'. Teknik Kimia D3. UR, Pekanbaru.
- Park J.W., Whiteside W.S., and Cho S.Y. 2008. 'Mechanical and Water Vapor Barrier Properties of Extruded and Heat-pressed Gelatin Films'. LWT 41 : 692- 700.
- Perwitasari, D. S. et al. (2008) 'Hidrolisis Tulang Sapi Menggunakan Hcl Untuk Pembuatan Gelatin', pp. 1–9.
- Santoso, C., Surti, T. and Sumardianto, S. (2015) 'Perbedaan Penggunaan Konsentrasi Larutan Asam Sitrat Dalam Pembuatan Gelatin Tulang Rawan Ikan Pari Mondol (*Himantura Gerrardi*)', Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan, 4(2), pp. 106–114.



Sasmitaloka, K. S., Miskiyah and Juniawati (2017) 'Kajian Potensi Kulit Sapi sebagai Bahan Dasar Produksi Gelatin Halal', *Buletin Peternakan*, 41(3), pp. 328–337. doi: 10.21059/buletinpeternak.v41i3.17872.

Suryati, dkk. 2015. 'Pembuatan dan Karakterisasi Gelatin dari Ceker Ayam dengan Proses Hidrolisis'. 4(2), pp.66-79.

Ulfah M. 2011. Pengaruh konsentrasi larutan asam asetat dan lama waktu perendaman terhadap sifat-sifat gelatin ceker ayam. *J Agritech* 31(3): 161-167.

Yusnita, N., Anita, S. and Itnawita (2008) 'Kemampuan serapan abu tulang sapi terhadap variasi konsentrasi ion nitrat', 3, pp. 1–4.