

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim¹. 2010. *Tuna*. Florida Online. Available from http://www.floridafishinginfo.net/destin_florida_fishing.html; Internet accessed 30 Agustus 2010.
- AOAC. *Official Methods of Analysis*. Maryland: Association of Official Analytical Chemist, 2005.
- Arnesen, J.A dan A. Gildberg. Extraction and characterisation of gelatine from atlantic salmon (*salmo salar*) skin. *Bioresource Technology* 98:53-57, 2007 .
- Badan Standardisasi Nasional. Jeli. Standar Nasional Indonesia 01-3552-1994. Jakarta: BSN, 1994.
- Beatty, R. *Aquatic Life of the World*. New York: Marshall Cavendish Corporation, 2001.
- Block dan B.A. Stevens, E. D Stevens. *Tuna: Physiology, Ecology, and Evolution*. New York: Academic Press, 2001.
- Budavari, S. Merck Index 12th ed. Whitehouse Station, NJ, Merck. 1996
- Choi, S.S, J.M Regenstein. Physicochemical and sensory characteristics of fish gelatin. *Journal of Food Science* 65:194-199, 2000.
- Departemen Kelautan dan Perikanan. 2009. *Indonesian Fisheries Statics Index 2009*. Perikanan Online. Available from <http://www.perikanan-diy.info/home.php?mode=contentdansubmode=detaildanid=223>; Internet accessed 30 Agustus 2010.
- Dewi, F.R. dan W. F. Ma'ruf. 2010. *Pembuatan Gelatin dari Kulit Ikan Tuna (Thunnus allalunga) dan Karakteristiknya Sebagai Bahan Baku Industri Farmasi*. Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan Online. Available from <http://www.bbrp2b.dkp.go.id/> ; Internet accessed 30 Agustus 2010.
- Diah, L.A, Tazwir, R. Peranginangin. Optimasi pembuatan gelatin dari tulang kaki-kaki (*Plectorhynchus chaetodonoides* lac.) menggunakan berbagai konsentrasi asam dan waktu ekstraksi. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan* 2(1): 35-34, Juni 2007.
- Guerrero-Legarreta, I, A. D. Alarcón-Rojo, Y. H. Hui. *Handbook of Poultry Science and Technology*. New York: John Wiley and Sons, 2009.

- Harris, P., V. Normand dan I.T Norton. *Encyclopedia of Food Science and Nutrition Volume 3*. 2nd Edition. United States: Academic Press, 2003.
- Haug, I.J., K.I. Draget, dan O. Smidsrod. Physical and rheological properties of fish gelatin compared to mammalian gelatin. *Journal of Food Hydrocolloids* 18: 203-213, 2004.
- Hui¹, Y.H. dan G. G. Khachatourians. *Food Biotechnology: Microorganisms*. Canada: Wiley-VHC, Inc, 1995.
- Hui², Y.H. dan W. Nip. *Food Biochemistry and Food Processing*. Canada: Wiley-VHC, Inc, 2006.
- Jackson E. B. *Sugar Confectionery Manufacture*. New York: Chapman & Hall, 1995.
- Jobling, A., C.A. Jobling. *Upgrading Waste for Feed and Food*. London: Butterworths, 1983.
- Josephon dan R.C. Lindsay. *Seafood: Chemistry, Processing Technology and Quality*. Great Britain: Chapman&Hall, 1994.
- Junianto, K. Haetami, dan I. Maulina. *Produksi Gelatin dari Tulang Ikan dan Pemanfaatannya sebagai Bahan Dasar Pembuatan Cangkang Kapsul*. Home Page on-line. Available from http://pustaka.unpad.ac.id/wp-content/uploads/2009/04/produksi_gelatin_dari_tulang_ikan.pdf Internet; accessed 1 September 2010.
- Karim dan A.A Bhat, dan R. Bhat. Fish Gelatin: Properties, Challenges, and Prospects as an Alternative to Mammalian Gelatin. *Journal of Food Hydrocolloids* 23: 563-576, 2009.
- Linden dan G. Lorient, D. Lorient. *New Ingredients in Food Processing: Biochemistry and Agriculture*. England: Woodhead Publishing Limited, 1999.
- Liu, H.Y, J.Han, S.D. Guo. Characteristics of the gelatin extracted from channel catfish (*Ictalurus punctatus*) head bones. *Food Science and Technology* 42:540-544, 2008.
- Mathlouthi, M., P. Reiser. *Sucrose: Properties and Applications*. London: Chapman & Hall, 1995.
- Mohos, F. *Confectionery and Chocolate Engineering*. West Sussex : John Willey&Sons, 2010.
- Nishinari, K. Doi, E. Doi. *Food Hydrocolloids: Structures, Properties, and Functions*. New York: Plenum Press, 1993.

- Nugrahani, T. 2010. *Sistem Informasi Geografi Perikanan*. Perairan Online. Available from <http://www.perikanan-diy.info/>; Internet accessed 1 September 2010.
- Nurilmala, M., M. Wahyuni, H. Wiratmaja. 2006. "Perbaikan nilai tambah limbah tulang ikan tuna (*Thunnus* sp) menjadi gelatin serta analisis fisika kimia. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan* Vol IX, No 2, Tahun 2006. [e-journal]. <http://e-jurnal.perpustakaan.ipb.ac.id/files/pdf>; Internet accessed 1 September 2010.
- Parker, R. *Introduction to Food Science*. New York: Thompson Learning, Inc, 2003.
- Peranginangin, R., Tazwir, S. Hadi. 2010. *Penelitian Pembuatan Jelli dari Gelatin Tulang Ikan Kakap Merah (*Lutjanus* sp)*. Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan Online. Available from <http://www.bbrp2b.dkp.go.id/>; Internet accessed 17 Desember 2010.
- Phillips dan G. O. Williams, *Handbook of Hydrocolloids*. England: Woodhead Publishing Limited, 2005.
- Podczec, F. Jones , B. E. Jones. *Pharmaceutical Capsules ; 2nd edition*. London: Pharmaceutical Press, 2004.
- Poppe.J. *Gelatin dalam Stevens, A. Food Stabilisers, Thickeners, and Gelling Agents*. West Sussex: John Wiley&Sons, 1999.
- Potter, N.N dan J.H. Hotchkiss. *Food Science*. New York: Springer, 1998
- Pranoto, Y. 2010. *Pemanfaatan Gelatin Ikan dalam Industri Pangan*. Food Review Online. Available from <http://www.foodreview.biz/login> ; Internet accessed 30 Agustus 2010.
- Rinta, K, Tazwir, A. Wawasto. Pengaruh perendaman dalam asam klorida terhadap kualitas gelatin tulang kakap merah (*Lutjanus* sp.). *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan* 3(1): 63-68, Juni 2008.
- Rosenthal, A.J. *Food Texture*. Maryland: An Aspen, 1999.
- Rosniawati, T. Aplikasi Gelatin Kulit Ikan Cucut dan Ikan Pari Tipe A pada Pembuatan Jelly Agar [skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. 2002.
- Rowlands, A. "Method of Degreasing Bone for Gelatin Manufacturing" *Journal of Food Science*, 9 (5), 2000.
- Sahin, S. dan S.G. Sumnu. *Physical Properties of Foods*. New York: Springer, 2006.

- Sastra, M. Pemanfaatan gelatin kulit ikan patin (*Pangasius pangasius*) pada pembuatan jeli [skripsi]. Karawaci: Fakultas Teknologi Pangan Universitas Pelita Harapan. 2009.
- Schrieber, R., and H. Gareis. *Gelatin Handbook*. Weinheim: Wiley-VCH GmbH dan Co, 2007.
- Sikorski, Z.E dan J.A. Borderias. *Seafood Protein*. London: Chapman&Hall, 1994
- Smith, D. 2010. *Fruit Jellies: Food Processing for Entrepreneurs Series*. Nebraska University Online. Available from <http://elkhorn.unl.edu/pdf>; Internet accessed 1 September 2010.
- Stevens P. *Gelatine dalam Stevens, A. Food Stabilisers, Thickeners, and Gelling Agents*. West Sussex: John Wiley&Sons, 2010.
- Supriatna, J. *Melestarikan Alam Indonesia*. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia, 2008.
- Sylviana. "Pembuatan Produk Minuman Jelly Cincau Hitam (*Mesona palustris* BL)." Disertasi, Universitas Pelita Harapan, 2010.
- Tazwir, M. Amiruldin, R. Kusmawati. Pengaruh perendaman tulang ikan tuna (*Thunnus albacares*) dalam larutan naoh terhadap kualitas gelatin hasil olahannya. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan* 4(1), Juni 2009: 29-36.
- Yang, H, Y. Wang, P. Zhou, dan J. M. Regenstein. Effects of alkaline and acid pretreatment on the physical properties and nanostructure of gelatin from channel catfish skins. *Journal of Food Hydrocoloids Vol 22(2007): 1541-1550*.