

## DAFTAR PUSTAKA

- Adiningsih, Y., Purwanti, T. 2015. Karakterisasi Mutu Gelatin Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commersonii*) dengan Perendaman Menggunakan Asam Sitrat dan Asam Sulfat. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 9(2): 149-156.
- Adrianto, L., Boer, M., Noegroho, T., Sulistiono. 2020. *Fishery Characteristics of Indo-Pacific king Mackerel (Scomberomorus guttatus) in Riau Island Waters (IFMA 711), Indonesia. ACL Bioflux*, 13(2):1179-1189.
- Afiyah, N. N., Lubis, E., Solihin, I. 2019. Pendistribusian dan Mutu Ikan Tenggiri dari Perairan Blanakan ke Pasar Ikan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(3): 433-440.
- Ahsanunnisa, R., Budaya, A. W., Erviana, D., Mariyamah, Rahman, F., Rodiah, S. 2018. Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Tenggiri sebagai Sumber Gelatin Halal melalui Hidrolisis Larutan Asam dengan Variasi Rasio Asam. *Jurnal Ilmu Kimia dan Terapan*, 2(1): 34-42.
- Amir, F., Mallawa, A. 2019. *Population Dynamics of Narrow-Barred Spanish Mackerel Scomberomorus commerson (Lacepede, 1800) in Bone Bay Waters, South Sulawesi, Indonesia. ACL Bioflux*, 12(3):908-917.
- Astika, A. A., Isamu, K. J., Wahyuni, S. 2020. Pengaruh Konsentrasi HCL dan Lama Perendaman yang Berbeda terhadap Kualitas Gelatin Tulang Ikan: Kajian Pustaka. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 5(4): 3097-3103.
- Atmaka, W., Palupi, E., Yudhistira, B. 2019. *The Effect of Acid Concentration and Duration of Submersion toward the Characteristics of Gelatin of Eel Fish Bone (Anguilla bicolor) Produced through Acid Process. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 246(1): 1-7.
- Bast, F., Bhushan, S., Majeed, A., Mehra, R., Rani, P., Rehman, W. U., Saini, K. C. 2016. *Gelatin: A Comprehensive Report Covering Its Indispensable Aspects. Natural Polymers*: 209-222.
- [BPS] Badan Pusat Statistik Kabupaten Bireuen. 2021. Volume Produksi Ikan (Ton), 2017-2019. Aceh: Badan Pusat Statistik.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-3735-1995. Mutu dan Cara Uji Gelatin. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.
- Cahyana, Y., Kastaman, R., Kayaputri, I. L., Mardawati, E., Pujianto, T., Sugandi, H., Wira, D. W. 2018. *Study and Characterization of Powder Mackerel (Scomberomorus Commerson) Bone Gelatin through Hydrolysis of Hydrochloric Acid. AIP Conference Proceedings 1927*, 030002, 1-9.

- Cahyanto, T., Fadhila, A., Lembong, E., Rahimah, S., Sukri, S. 2020. *Characteristics of Spanish Mackerel (Scomberomorus commerson) Bone for Ice Cream Stabilizer. Indonesian Journal of Halal Research*, 2(1):1-7.
- Chodriyah, U., Hidayat, T., Noegroho, T., Patria, M. P. 2018. Biologi Repproduksi Ikan Tenggiri ( *Scomberomorus commerson* Lacepede, 1800) Di Perairan Teluk Kwandang Laut Sulawesi. *BAWAL*, 10(1): 69-84.
- Dineshbabu, A. P., Muthaiah, C., Sasikumar, G., Rohit, P., & Bhat, U. S. 2012. *Impact of non-selective gears on kingseer, Scomberomorus commerson fishery in Karnataka. Indian J. Geo-Mar. Sci*, 41(3), 265-271.
- Duconseille, A., T. Astruc, N., Quintana, F., Meersman, V. E. Sante- Lhoutellier. 2015. *Gelatin structure and composition linked to hard capsule dissolution: A review. Food Hydrocolloids*, 43: 360-376.
- [FAO] Food and Agriculture Organization of the United Nations. 2021. "*Scromberomorus commerson*". Tersedia dari <http://www.fao.org/fishery/species/3280/en>. Diakses pada tanggal 12 Oktober 2021.
- Febriana L. G., Fitriani, A. N., Putrianan, N. A., Stannia, N. A. S. 2021. Potensi Gelatin dari Tulang Ikan sebgai Alternatif Cangkang Kapsil berbahan Halal: Karakteristik dan Pra Formulasi. *Majalah farmaestika* 6(2): 223-233.
- [GMIA] Gelatin Manufacturers Institute Of America. 2019. *Gelatin Handbook*. Tersedia dari <http://www.gelatin-gmia.com/booklet.html>. Diakses pada tanggal 21 Oktober 2021.
- Hamzah, B., Murtini, N. L. A. 2020. *Analysis of Calcium (Ca) Potassium (K) Levels in Mackerel (Rastrelliger sp.) Bones. Jurnal Akademika Kimia*, 9(3): 143-147.
- Khiari, Z., Rico, D., Martin-Diana, A. B., Barry-Ryan, C. 2015. *Characterization of Blue Whiting Skin Gelatines Extracted After Pretreatment with Different Organic Acids, Journal of Aquatic Food Product Technology*, 24(6): 546-555.
- [LPPOM MUI] Lembaga Pengkajaian Pangan Obat obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia. 2020. Mengenal Kolagen dan Gelatin. Tersedia dari <https://www.halalmui.org/mui14/main/detail/mengenal-kolagen-dan-gelatin>. Diakses pada tanggal 13 Desember 2021.
- Mariod, A. A., Adam, H. F. 2013. *Review: Gelatin, Source, Extraction and Industrial Applications. Acta Sci. Pol., Technol. Aliment.* 12(2): 135-147.

- Mariod, A. A. 2016. "Extraction, Purification, and Modification of Natural Polymers." *Natural Polymers*: 63-91.
- Mayangsari, E., Nisma, F., Rachmania, R. A. 2013. Ekstraksi Gelatin dari Tulang Ikan Tenggiri Melalui Proses Hidrolisis Menggunakan Larutan Basa. *Media Farmasi*, 10(2): 18-28.
- Niu, L., Xin, Z., Chuqiao, Y., Bai, Y., Keqiang, L., Fuxin, Y., Yiqun, H. 2013. *Characterization of tilapia (Oreochromis niloticus) Skin Gelatin Extracted with Alkaline and Different Acid Pretreatments. Food Hydrocolloids*, 33: 336-341.
- Nurrachmawati, F. 2015. Mengenal Gelatin, Kegunaan dan Pembuatannya. Tersedia dari <http://kesmavet.ditjenpkh.pertanian.go.id/index.php/berita/tulisan-ilmiah-populer/139-mengenal-gelatin-kegunaan-dan-pembuatannya>. Diakses pada tanggal 13 Desember 2021.
- Nurul, A. G., Sabron, N. M. 2015. *Effects of pH Fuctional, Rheological and Struktural Properties of Eel (Monopterus sp.) Skin Gelatin Compared to Bovine Gelatin. International Food Research Journal*, 22(2): 572-583.
- Purwanto, B., Supriadi, A., Wulandari. 2013. Pengaruh *Defatting* dan Suhu Ekstraksi terhadap Karakteristik Fisik Gelatin Tulang Ikan Gabus (*Channa striata*). *Fishtech*, 2(1):38-45.
- Santoso, A., Susilo, E. S. 2016. Studi Pendahuluan Hubungan Panjang-Berat Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commerson*) di Perairan Semarang. *Jurnal Kelautan Tropis*, 19(2): 161-165.
- Susanti, L., Syaputra, F., Zuki, M. 2011. Pembuatan Mie Basah Berkalsium dengan Penambahan Tulang Ikan Tenggiri (*Somberomorus lineolatus*). *Jurnal Agroindustri*, 1(1): 35-44.
- Tiwow, V. M. A., Hafid, I. W., & Supriadi. 2016. Analisis kadar kalsium (Ca) dan fosforus (P) pada limbah sisik dan sirip ikan mujair (*Oreochromis mossambicus*) dari danau lindu sulawesi tengah. *Jurnal Akademika Kimia*, 5(4), 159-165.
- Yuliani dan Marwati. 2015. Ekstraksi dan Karakterisasi Gelatin Tulang Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commerson*). *Jurnal Teknologi Pertanian Universitas Mulawarman*, 10 (1): 1-7. Dalam Astika, A. A., Isamu, K. J., Wahyuni, S. 2020. Pengaruh Konsentrasi HCL dan Lama Perendaman yang Berbeda terhadap Kualitas Gelatin Tulang Ikan: Kajian Pustaka. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 5(4): 3097-3103.