

## DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, F. P. 2017. **Pengaruh Konsentrasi Gelatin Tulang Ikan Patin (*Pangasius sp.*) dan Konsentrasi Susu Skim Terhadap Karakteristik Es Krim Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L.*)**. Skripsi. Universitas Pasundan. Bandung.
- Agustina, Y., Kartika, R., Panggabean, A. S. 2015. **Pengaruh Variasi Waktu Fermentasi Terhadap Kadar Laktosa, Lemak, pH, dan Keasaman Pada Susu Sapi yang Difermentasi Menjadi Yoghurt**. Jurnal Kimia Mulawarman Volume 12. Universitas Mulawarman. Samarinda.
- Alfitasari, L. D. 2015. **Uji Organoleptik dan Kadar Vitamin C Yoghurt Buah Bligo (*Benincasa hirsida*) Dengan Penambahan Konsentrasi Starter Bakteri dan Ekstrak Buah Nangka (*Arthocarpus heterophyllus*) yang Berbeda**. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Almatsier, S. 2002. **Prinsip Dasar Ilmu Gizi**. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Andriani, L., Indrayati, N., Tanuwiria, U.H., Mayasari, N. 2008. **Aktivitas *Lactobacillus acidophilus* dan *Bifidobacterium* Terhadap Kualitas Yoghurt dan Penghambatannya Pada *Helicobacter pylori***. Universitas Padjadjaran, Bandung.
- Anjarsari, B. 2010. **Pangan Hewani (Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi)**. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Aprilliana, I. S. 2010. **Fortifikasi Tepung Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) pada Pembuatan Cone Es Krim**. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Apriyantono, A., Fardiaz, D., Puspitasari, N. L., Sedarnawati, dan Budiyanto, S. 1989. **Analisis Pangan**. PAU Pangan dan Gizi, Bogor.
- Arcinthy, R. R., Nisma, F., Mayangsari, E. 2013. **Ekstraksi Gelatin dari Tulang Ikan Tenggiri Melalui Proses Hidrolisis Menggunakan Larutan Basa**. Jurnal. Universitas Ahmad Dahlan. Yogyakarta.
- Association of Official Analytical Chemistry (AOAC). 2005. **Official Methods of Analysis**. 18<sup>th</sup> edition. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Astawan, M., Hariyadi, P., Mulyani, A. 2002. **Analisis Sifat Reologi Gelatin dari Kulit Ikan Cucut**. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Vol 13. No.1.38-46.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. **SNI 06-3735-1995: Standar Mutu Gelatin**. BSN. Jakarta.

- Badan Standardisasi Nasional. 2009. **SNI 01-2981-2009: Standar Mutu Yoghurt**. BSN. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. **SNI 01-3141-2011: Standar Mutu Susu Segar**. BSN. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2010. **SNI 3140.3:2010: Standar Mutu Gula Kristal Putih**. BSN. Jakarta.
- British Standard. 1975. **BS 757:1975 Methods of Sampling & Testing Gelatines**. British Standard Institution.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., and Wooton, M. 1987. **Ilmu Pangan**. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Damayanti, D. 2007. **Aplikasi Gelatin dari Tulang Ikan Patin Pada Pembuatan Permen Jelly**. Skripsi. Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- deMan, J. M. 1997. **Principles of Food Chemistry Third Edition**. USA: Aspen Publishers, Inc.
- Effendi, S. 2012. **Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan**. Bandung: Alfabeta.
- Faisal, A. F. 2015. **Optimasi Formula Stirred Yogurt Menggunakan Desain Campuran (Mixture Design)**. Skripsi. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Faizin, A. 2016. **Pengaruh Konsentrasi Asam dan Fosforilasi Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Tulang Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*)**. Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Fardiaz, S. 1992. **Mikrobiologi Pangan 1**. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Gaspersz, V. 1995. **Teknik Analisis Dalam Penelitian Percobaan**. Edisi Pertama. Penerbit Tarsito, Bandung.
- Gelatin Manufacturers Institute of America (GMIA). 2012. **Gelatin Handbook**. <http://gelatin-gmia.com>. Diakses: 20 Oktober 2017.
- Hadi dan Fardiaz, S. 1990. **Bakteri Asam Laktat dan Peranan dalam Pengawetan Makanan**. Media Teknologi Pangan. 4(4):73-74.
- Haris, M. A. 2008. **Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Sebagai Gelatin Dan Pengaruh Lama Penyimpanan Pada Suhu Ruang**. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Hariyanto, Y.J.S. 2010. **Laporan Tugas Akhir Pembuatan Gelatin dari Ikan Air Tawar (*Anabantidae*)**. Tugas Akhir. Fakultas Teknik. Jurusan Teknik Kimia. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Harjiyanti, M.D., Pramono, Y.B., Mulyani, S. 2013. **Total Asam, Viskositas, dan Kesukaan Pada Yoghurt Drink dengan Sari Mangga (*Mangifera indica*) Sebagai Perisa Alami**. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Hastuti, D., dan Sumpe, I. 2007. **Pengenalan dan Proses Pembuatan Gelatin**. Fakultas Peternakan dan Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Papua. Papua.
- Heller, K. J. 2007. *Probiotic Bacteria in Fermented Foods: Product Characteristics and Starter Organisms*. The American Journal of Clinical Nutrition. 374S-9S.
- Hendrati, M. 2015. **Penggunaan Bakteri Asam Laktat dalam Pembuatan Starter Yoghurt**. Artikel Ilmiah. Purwokerto: Universitas Jenderal Soedirman.
- Joharman, T. 2006. **Studi Pengaruh dan Lama Evaporasi Pada Proses Pemekatan Gelatin**. Skripsi. Insitut Pertanian Bogor.
- Iman, M.N., Pato, U., Hamzah, F. 2016. **Lama Fermentasi Terhadap Mutu Cocoghurt Menggunakan *Enterococcus faecalis* UP-11 yang Diisolasi dari Tempoyak**. Skripsi. Universitas Riau, Pekanbaru.
- Iqbal, M., Anam, C., Ridwan, A. 2015. **Optimasi Rendemen dan Kekuatan Gel Gelatin Ekstrak Tulang Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus sp*)**. Jurnal Teknosains Pangan. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Karlina, Riezky, I., Atmaja, L. 2010. **Ekstrak Gelatin Dari Tulang Rawan Ikan Pari (*Himantura gerardi*)**. Skripsi. Institut Teknologi Sepuluh November. Surabaya.
- Katili, A.S. 2009. **Struktur dan Fungsi Protein Kolagen**. Jurnal Pelangi Ilmu. Vol. 2. No. 5. pp 21.
- Kementrian Perdagangan. 2013. **Ikan Patin Hasil Alam Bernilai Ekonomi dan Berpotensi Ekspor**. Direktorat Jenderal Kementrian Perdagangan, Jakarta.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2016. **Kelautan dan Perikanan dalam Angka 2016**. Pusat Data Statistik dan Informasi Sekretariat Jenderal Kementerian Kelautan dan Perikanan, Jakarta.

- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2015. **Analisis Data Pokok Kelautan dan Perikanan 2015**. Pusat Data Statistik dan Informasi Sekretariat Jenderal Kementerian Kelautan dan Perikanan, Jakarta.
- Khoerunnisa, G. S. 2017. **Pengaruh Konsentrasi Gelatin Tulang Ikan Patin (*Pangasius sp.*) Dan Konsentrasi Putih Telur Terhadap Karakteristik Es Krim Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*)**. Tugas Akhir. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- Kneifel, W., dan Seiler, A. 1993. **Water-holding Properties of Milk Protein Products – A Review**. *Food Structure*: Vol.12: No. 3, Article 3.
- Kordi, K.M.G.H. 2005. **Budidaya Ikan Patin Biologi, Pembenihan dan Pembesaran**. Yayasan Pustaka Nusatama. Yogyakarta.
- Koswara, S. 2009. **Teknologi Pembuatan Permen**. <https://ebookpangan.com>. Diakses: 10 November 2017.
- Kunaepah, U. 2008. **Pengaruh Lama Fermentasi dan Konsentrasi Glukosa terhadap Aktivitas Antibakteri, Polifenol Total dan Mutu Kimia Kefir Susu Kacang Merah**. Tesis. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Lehninger, A.L. 1997. **Dasar-Dasar Biokimia**. Jilid I. Jakarta: Erlangga.
- Lombu, F. V., Agustin A. T., Pandey, E. V. 2015. **Pemberian Konsentrasi Asam Asetat Pada Mutu Gelatin Kulit Ikan Tuna**. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perairan*.
- Lutfiana, N. 2016. **Pembuatan Gelatin dari Limbah Tulang Ikan Kakap Merah (*Lutjanus sp.*) Dengan Proses Asam dan Basa**. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Purwokerto. Purwokerto.
- Malik, M. A. 2007. **Pengaruh Lama Fermentasi dan Penambahan Gelatin Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Yoghurt Jelly Susu Sapi**. Skripsi. Departemen Agroindustri. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Manab, A. 2008. **Kajian Sifat Fisik Yogurt Selama Penyimpanan pada Suhu 4°C**. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 3 (1) : 52-58.
- Minah, F. N., Siga, M.D.W.S., Pratiwi, C. 2016. **Ekstraksi Gelatin dari Hidrolisa Kolagen Limbah Tulang Ikan Tuna dengan Variasi Jenis Asam dan Waktu Variasi**. Seminar Nasional Inovasi dan Aplikasi Teknologi di Industri (SENIATI). Institut Teknologi Nasional. Malang.
- Muchtadi, T.R., Sugiyono. 2013. **Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan**. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor. Alfabeta, Bandung.

- Muharastri, Y. 2008. **Analisis Kepuasan Konsumen Susu UHT Merek Real Good di Kota Bogor**. Skripsi. Departemen Ilmu Sosial Ekonomi Pertanian. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Mulyani, T., Sudaryati, Rahmawati. S.F. 2013. **Hidrolisis Gelatin Tulang Ikan Kakap Menggunakan Larutan Asam**. Universitas Pembangunan Nasional “Veteran”. Surabaya.
- Novianti, A. 2016. **Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Terhadap Karakteristik Sambal “Goang” Instan**. Skripsi. Universitas Pasundan. Bandung.
- Nurilmala, M. 2004. **Kajian Potensi Limbah Tulang Ikan Keras (Teleostei) sebagai Sumber Gelatin dan Analisis Karakteristiknya**, Tesis, Sekolah Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Peranginangin, R., Mulyasari, A. Sari dan Tazwir. 2005. **Karakterisasi Mutu Gelatin yang Diproduksi dari Tulang Ikan Patin (Pangasius Hypophthalmus) Secara Ekstraksi Asam**. Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia. Vol. 11 (4): 15-24.
- Poedjiadi, A. 2005. **Dasar – Dasar Biokimia**. UI Press: Jakarta.
- Prabandari, W. 2011. **Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Bahan Penstabil Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Yoghurt Jagung**. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Rahayu, F. 2015. **Pengaruh Waktu Ekstraksi Terhadap Rendemen Gelatin dari Tulang Ikan Nila Merah**. Seminar Nasional Sains dan Teknologi. Fakultas Teknik. Universitas Muhammadiyah. Jakarta.
- Rahayu, W.P. 2001. **Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik**. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pangan. IPB: Bogor.
- Rahman, A., Fardiaz, S., Rahayu, W., Suliantari, Nurwitri, C.C. 1992. **Teknologi Fermentasi Susu**. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Rauf, R dan Sarbini, D. 2012. **Pengaruh Penstabil terhadap Sifat Fisiko-Kimia Yoghurt yang Dibuat dari Tepung Kedelai Rendah Lemak**. Artikel Publikasi Ilmiah. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Rejeki, Y.S. 2011. **Pengaruh Kondisi Kultivasi Terhadap Produksi Antibakteri dari Bakteri Asam Laktat Bekasam Ikan Sepat Rawa (*Trichogaster trichopterus*)**. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Ridhay, A., Musafira, Nurhaeni, Nurakhirawati, Khasanah, N.B. 2016. **Pengaruh Variasi Jenis Asam Terhadap Rendemen Gelatin dari Tulang Ikan Cakalang (*Katwonus pelamis*)**. Jurnal. Universitas Tadulako. Palu.
- Sahan, N., Yasar, K., Hayaloglu, A. A. 2008. *Physical, Chemical and Flavour Quality of Non-fat Yogurt as Affected by a Glucan Hydrocolloid Composite during Storage*. Food Hydrocoll., 22: 1291–1297.
- Said, M.I., Triatmojo, S., Erwanto, Y., Fudholi, A. 2011. **Karakteristik Gelatin Kulit Kambing yang Diproduksi Melalui Proses Asam Basa**. Jurnal *Agritech*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Sawitri, M.E., Manab, A., Palupi, T.W.L. 2008. **Kajian Penambahan Gelatin Terhadap Keasaman, pH, Daya Ikat Air dan Sineresis Yoghurt**. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Univeristas Brawijaya.
- Schonbrun, R. 2002. *The Effects of Various Stabilizers on the Mouthfeel and Other Attributes of Drinkable Yogurt*. Tesis. Universitas Florida.
- Setianto, Y.C., Pramona, Y.B., Mulyani, S. 2014. **Nilai pH, Viskositas, dan Tekstur Yoghurt Drink dengan Penambahan Ekstrak Salak Pondoh (*Salacca zalacca*)**. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Soeharsono, dan Andriani L. 2010. **Probiotik Basis Ilmiah**. Aplikasi dan Aspek Praktis. Bandung: Widya Padjadjaran.
- Sudarmadji, S dan B. Haryono. 1989. **Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian**. Yogyakarta: Liberty.
- Suprihatin. 2010. **Teknologi Fermentasi**. Surabaya: UNESA Pres.
- Surono. I.S. 2004. **Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan**. Yayasan Pengusaha Makanan dan Minuman Seluruh Indonesia (YAPMMI). TRICK. Jakarta.
- Tambunan, A. R. 2016. **Karakteristik Probiotik Berbagai Jenis Bakteri Asam Laktat (BAL) Pada Minuman Fermentasi Laktat Sari Buah Nanas**. Skripsi. Bandar Lampung: Universitas Lampung.
- Tamime, A. Y. and R. K. Robinson. 1989. *Yogurt Science and Technology*. Pergamon Press Ltd. New York.
- Tarigan, A.L.S. 2017. **Optimalisasi Ekstraksi Gelatin Tulang Ikan Nila Melalui Pra-Perlakuan dan Jenis Larutan Ekstraksi Dalam Pembuatan Edible Film**. Thesis. Departemen Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Agrikultur. Universitas Soegijapranata. Semarang.

- Tazwir, D.L., Ayudianti, Peranginangin, R. 2007. **Optimasi Pembuatan Gelatin dari Tulang Ikan Kaci-Kaci (*Plectorhynchus chaetodonoides lac.*) Menggunakan Berbagai Konsentrasi Asam dan Waktu Ekstraksi.** Jurnal Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan.
- Triana, E., dan N. Nurhidayat. 2007. **Seleksi dan Identifikasi *Lactobacillus* Kandidat Probiotik Penurun Kolesterol Berdasarkan Analisis Sekuen 16s RNA.** Biota Vol 12.
- Trilaksani, W., Nurilmala, M., dan Setiawati, I.H., 2012. **Ekstraksi Gelatin Kulit Ikan Kakap Merah (*Lutjanus sp.*) Dengan Proses Perlakuan Asam.** Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. Vol. 15 (3) : 240 - 251.
- Ulfah, E.N. 2015. **Optimasi Proses Ekstraksi Gelatin dari Limbah Tulang Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) Melalui Variasi Jenis Larutan Asam dan Pengaruh Lama Perendaman dan Karakteristiknya.** Skripsi. Universitas Muhammadiyah Purwokerto. Purwokerto.
- Utami, I. 2009. **Hubungan Antara Pengetahuan Gizi Ibu Mengenai Susu dan Faktor Lainnya dengan Riwayat Konsumsi Susu Selama Masa Usia Sekolah Dasar Pada Siswa Kelas I SMP Negeri 102 dan SMPI PB Sudirman Jakarta Timur Tahun 2009.** Skripsi. Universitas Indonesia. Depok.
- Wartini, M., dan Antara, N. S. 2012. **Senyawa Aroma dan Citarasa (*Aroma and Flavor Compounds*).** <https://seafast.ipb.ac.id>. Diakses: 2 Maret 2018.
- Widyastuti, E.S., Thohari, I., Yudiantara, P.A. 2006. **Pengaruh Tingkat Penambahan Gelatin Sebagai Bahan Pengental dan Lama Penyimpanan Dalam Refrigerator Ditinjau dari Kadar Protein, Kadar Lemak dan Tekstur Yoghurt Set.** Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Univeristas Brawijaya.
- Widyastuti, E.S., Radiati, L.E., Purwanto, A. 2007. **Pengaruh Penambahan Gelatin Tipe B (*Beef Gelatin*) Terhadap Daya Ikatan Air, Kecepatan Meleleh, dan Mutu Organoleptik Yoghurt Beku (*Frozen Yoghurt*).** Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Univeristas Brawijaya.
- Wijaya, C.H. 2009. **Sensasi Rasa.** <https://channywijaya.staff.ipb.ac.id>. Diakses: 2 Maret 2018.
- Winarno, F.G. 1993. **Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen.** Jakarta: Penerbit Gramedia Pustaka Utama.

- Winarno, F.G. 2002. **Kimia Pangan dan Gizi**. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Wulandari, Supriadi, A., Purwanto, B. 2013. **Pengaruh *Defatting* dan Suhu Ekstraksi Terhadap Karakteristik Fisik Gelatin Tulang Ikan Gabus**. Jurnal. Universitas Sriwijaya. Palembang.
- Zakaria, Y. 2009. **Pengaruh Jenis Susu dan Persentase Starter yang Berbeda Terhadap Kualitas Kefir**. Jurnal Agripet, Vol. 9 No. 1.