

DAFTAR PUSTAKA

- Al-Ghazali. 2007. Etika Islam Bimbingan Awal Menuju Hidayat Ilahi. Bandung. Pustaka Setia
- Ambali, A.R., dan Bakar A.N. 2013. *Halal Food And Products In Malaysia: People's Awareness And Policy Implications. IIUM Press Intellectual Discourse* Vol. 21 (1)
- Anam, C., Sirojudin, dan Sofjan, F. 2007. Analisis Gugus Fungsi pada Sampel Uji, Bensin dan Spiritus Menggunakan Metode Spektroskopi FTIR. *Jurnal Berkala Fisika* Vol. 10 (1) : 79-85
- Aniek, F. 2013. Pengaruh Kualitas Produk Dan Citra Merek Terhadap Keputusan Pembelian Es Krim Wall's Magnum. *Jurnal Ilmu Manajemen* Vol.1 (2)
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI No. 06-3735-1995
- Baciu, A., Rangga, F., dan Fetea, F. 2013. Fingerprinting Food Supplements and Their Botanical Ingredients by CoupledUV/Vis/FTIR Spectrometry. *Bulletin of UASVM Food Science and Technology*. Vol. 70 (1)
- Binambuni, M.R., Meity S., dan Indyah, W. 2018. Pengaruh Konsentrasi Larutan Asam Asetat Dan Lama Perendaman Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Gelatin Kulit Babi. *Agri-SosioEkonomi Unsrat* Vol. 14 (1)
- Biro Pusat Statistik (BPS). 2018. Diakses pada Februari 2020 <https://www.bps.go.id/subject/8/ekspor-impor.html>
- Budiarto, E. 2002. Biostatistika Untuk Kedokteran dan Kesehatan Masyarakat. Jakarta. EGC
- Buwono D. I., Iskandar M. Untung K. A., dan Ujang S. 2018. Buku Ajar Aplikasi Teknologi DNA Rekombinan Untuk Perakitan Konstruksi Vektor Ekspresi Ikan Lele Transgenik. Yogyakarta. Deepublish
- Cai, H., dkk. 2012. *Realtime PCR Assays for detection and Quantiation of porcine and bovine DNA gelatin mixtures and gelatin capsules. Journal of Food Composition and Analaysis* Vol. 25 : 83-87
- Cebi, N., Durak M. Z., Toker O. S., Sagdic, O., dan Arici, M. 2016. An evaluation of Fourier Transforms Infrared Spectroscopy Method For The Classification and Discrimination of Bovine, Porcine, and Fish Gelatins. *Food Chemistry*, Vol. 190 : 1190-1115
- Che Man, Y. B., Syahariza, Mirghani, Selamat J., dan Bakar J. 2005. Analysis Of Potential Lard Adulteration In Chocolate And Chocolate Products Using Fourier Transform Infrared Spectroscopy. *Food Chemistry* Vol. 90 : 815-819.

- Chew, O.S., Hamdan, M.R., Ismail, Z., Ahmad, M.N. 2004. Assessment Of Herbal Medicine By Chemometrics: Assisted Interpretation of FTIR Spectra. *J.Anal.Chem Acta* in press
- Dachriyanus. 2015. Analisis Struktur Senyawa Organik Secara Spektroskopis. Lembaga Pengembangan Teknologi Informasi dan Komunikasi. Sumatera Barat
- Darusman, L.K., Heryanto, R., Rafi, M., dan Wahyuni, T. 2007. Potensi Daerah Sidik Jari Spektrum Inframerah Sebagai Penanda Bioaktifitas Ekstrak Tanaman Obat. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia* Vol. 12 : 154-162
- Delsen, V.N., Wattimena S.D., dan Saputri. 2017. Penggunaan Metode Analisis Komponen Utama Untuk Mereduksi Faktor-Faktor Inflasi di Kota Ambon. *Jurnal Ilmu Matematika dan Terapan* Vol. 11 (2) : 109-118
- Elza, I., dan Solachuddin J. 1998. PCR (Polymerase Chain Reaction) : Teknik dan Aplikasinya di Bidang Kedokteran Gigi. *Jurnal Kedokteran Gigi Universitas Indonesia* Vol. 5 (1)
- Eriyanto. 2011. Analisis Isi : Pengantar Metodologi untuk Penelitian Ilmu Komunikasi Dan Ilmu-Ilmu Sosial Lainnya. Prenadamedia Group. Jakarta
- Erwanto, Y., Sugiyono, M. Zainal, A., dan Dwi, A. 2012. Identifikasi Daging Babi Menggunakan Metode PCR-RFLP Gen Cytochrome b dan PCR Primer Spesifik Gen Amelogenin. *Jurnal Agritech* Vol. 32 (4)
- Fadhlurrahman, Agustin K. W., dan Endrika W. 2015. Deteksi Gelatin Babi Pada Soft Candy Menggunakan Metode PCR-RFLP Sebagai Salah Satu Pembuktian Kehalalan Pangan. *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol. 16 (2)
- Fahriah, Nufil, H., dan Aris, S. 2013. Penerapan Usaha Tani Konservasi Terhadap Produktivitas dan Pendapatan Usaha Tani Wortel (*Daucus carota L*) (Kasus Kecamatan Bumiaji, Kota Baru). Vol. 13 (1)
- Fajri, N. 2015. Korelasi Antara Kemampuan Koneksi dan Komunikasi Matematis Siswa dengan Menggunakan Pendekatan *Contextual Teaching And Learning* (CTL). *STKIP Bina Bangsa Getsempena* Vol. 2 (1)
- Faridah, H. D., dan Tri, S. 2018. Polisakarida Sebagai Material Pengganti Gelatin Pada Halal Drug Delivery System. *Journal of Halal Product and Research* Vol. 01 (2)
- Feranisa Anggun. 2016. Komparasi Antara Polymerase Chain Reaction (PCR) dan Loop-Mediated Isothermal Amplification (LAMP) dalam Diagnosis Molekuler. *Odonto Dental Journal* Vo. 3 (2)
- Ferris, L. W. 1996. A Method For The Determination Of Amino Nitrogen And Ammonia In Cream and Buuter. Food Control Laboratory Bureau of Chemistry. United States Department of Agriculture

- Fibriana, F., Tuti, W., Amin, R., dan Susanti. 2012. Deteksi Daging Babi Pada Produk Bakso di Pusat Kota Saatlaga Menggunakan Teknik *Polymerase Chain Reaction*. Biosaintifika Vol. 4 (2)
- Gaffar dan Shabrani. 2007. Buku Ajar Bioteknologi Molekul. Bandung. Universitas Padjajaran
- Gita, L. 2015. Pengawasan Pangan Olahan Diperketat. Diakses Maret 2020 pada <http://www.harnas.co/2015/06/12/pengawasan-pangan-olahan-diperketat>
- GME (Gelatine Manufacturers of Europe). 2018. Premium Raw Materials and State-Of-The-Art Industrial Facilities Deliver A Pure, High-Grade Protein. Diakses November 2018 pada <https://www.gelatine.org/en/gelatine/manufacturing.html>
- Gusrina. 2018. Genetika dan Reproduksi Ikan. Yogyakarta. Deepublish
- Greene, J. 1998. *Recombinant DNA Principles and Methodologies*. United States. Marcel Dekker Inc.
- Hafidz, R., Yaakob C. M., Amin I., dan Noorfaizan A. 2011. Chemical and Functional Properties Of Bovine and Porcine Skin Gelatin. *International Food Research Journal* Vol. 18 : 787-791
- Handoyo, D. dan Ari, R. 2001. Prinsip Umum dan Pelaksanaan Polymerase Chain Reaction (PCR). *Unitas* Vol. 9 (1)
- Hashim, D.M., Che Man Y.B., Norakasha R., Shuhaimi M., Salah, Y. dan Syahariza Z.A. 2010. Potential Use Of Fourier Transform Infra Red Spectroscopy For Differentiation Of Bovine And Porcine Gelatins. *Food chemistry* Vol. 118 (3) : 856–860
- Hassan, N., Tahir A., dan Morhidayu M.Z. 2018. Chemical and Chemometric Methods for Halal Authentication of Gelatin: AN Overview. *Journal of Food Science* Vol. 83 (12)
- Hendro, G., T. B. Adji N. A., dan Setiawan. 2012. Penggunaan Metodologi Analisa Komponen Utama (PCA) untuk Mereduksi Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Penyakit Jantung Koroner. Seminar Nasional “*Science, Engineering, and Technology*” Universitas Gadjah Mada Yogyakarta
- Hermanto, S., La, O. S., dan Widya, F. 2013. Differentiation of Bovine and Porcine Gelatin Based on Spectroscopic And Electrophoretic Analysis. *Journal Food Pharm. Sci.* Vol. 1
- Hermanto, S., Annisa, N., dan Rudi H. 2015. WAR 41 Diferensiasi Gelatin Asal Hewan pada Produk Permen Jelly Komersil Menggunakan FTIR dan Kalibrasi Multivariat. *World Academic and Research Congress*.
- Jackson, E. B. 1995. *Sugar Confectionary Manufakture*. Blackie Academic and Prof. London

- Juliastuti, E., P. F. K. Kusuma, dan D. Kurniadi. 2018. Pengukuran Kandungan Kontaminasi Air pada Minyak Pelumas dengan Cahaya Inframerah. *Jurnal Oto Ktrl Inst* Vol. 10 (1)
- Junianto. 2006. *Produksi Gelatin dan Pemanfaatannya Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Cangkang Kapsul*. Universitas Padjajaran. Bandung.
- Koswara, S. 2019. *Teknologi Pembuatan Permen*. Ebookpangan.com
- Lembang, K. F. 2012. Pemodelan Statistical Downscaling Dengan Pendekatan Regresi Bayes Robust PCA (Studi Kasus : Data GCM Stasiun Ambon). *Jurnal Berekeng* Vol. 6 (2) : 45-50
- Lesmana S. N., Thomas I. Putut S., dan Netty K. 2008. Pengaruh penambahan kalsium karbonat sebagai fortifikan kalsium terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik permen jeli susu. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* Vol. 7 (1)
- M, Lina, N. W., Maharani, T., Sutharini, M. R., Wijayanti, N. P. A. D., Astuti, K. W. 2017. Karakteristik Nanoemulsi Ekstrak Kulit Buah Manggis. *Jurnal Farmasi Udayana* Vol. 6 (1)
- Mamik. 2015. *Metodologi Kualitatif*. Zifatama publisher. Sidoarjo
- Mandasari, Y. 2019. Sanksi Pidana Terhadap Kandungan Non Halal Terhadap Produk Makanan Bersertifikat Halal yang Dilakukan Korporasi. *Soumatera Law Review* Vol. 2 (2)
- Marisson, D. F. 1990. *Multivariate Statistical Methods*. New York. McGraw-Hill
- Masduki Ali. 2020. Produk Makanan Mengandung Gelatin Babi Marak di Pasaran. <https://jatim.sindonews.com/berita/21520/1/produk-makanan-mengandung-gelatin-babi-marak-di-pasaran> diakses pada 18 Mei 2020 pukul 03.35
- Maulida, R. 2013. Urgensi Regulasi Dan Edukasi Produk Halal Bagi Konsumen. *Jurnal Justitia Islamica* Vol. 10 (2)
- Mayapada, R., Georgina, M. T., dan Nurtini, S. 2019. Penerapan Sparse Principal Component Analysis dalam Menghasilkan Matriks Loading yang Sparse. *Jurnal Matematika Statistika dan Komputasi* Vol. 15 (2)
- Miller, J. C., dan Miller, J. N. 2000. *Statistics and Chemometrics for Analytical Chemistry* (4thed). Harlow Essex. Pearson
- Miller, J.N., dan Miller, J.C. 2010. *Statistics and Chemometrics for Analytical Chemistry* (6thed). Harlow Essex. Pearson
- Minah, F. N., Maria, D. W. S., dan Catur, P. 2016. Ekstraksi Gelatin dari Hidrolisa Kolagen Limbah Tulang Ikan Tuna dengan Variasi Jenis Asam dan Waktu Ekstraksi. *Seminar Nasional Inovasi Dan Aplikasi Teknologi Di Industri*

- Miskah, S., Indri, M., dan Ahti, F. H. 2010. Pengaruh Konsentrasi CH₃COOH & HCl Sebagai Pelarut dan Waktu Perendaman pada Pembuatan Gelatin Berbahan Baku Tulang/Kulit Kaki Ayam. *Jurnal Teknik Kimia* Vol. 17 (1)
- Mortsell, M., and Gulliksson, M. 2001. *An Overview of some non-linear techniques in Chemometrics*. Sweden. Mid-Sweden University
- Muladno. 2010. *Teknologi Rekayasa Genetik Edisi Kedua*. Bogor. IPB Press.
- Muyonga, J. H., C. G. B. Cole, K. G., dan Duodu. 2004. *Fourier Transform Infrared (FTIR) Spectroscopic Study of Acid Soluble Collagen and Gelatin From Skins and Bones of Young and Adult Nile Perch (Lates niloticus)*. *Food Chemistry* Vol. 86 : 325-332
- Puspitasari, D. A. P., Bintoro V. P., dan Setiani B.E. 2013. Sifat-sifat Gel Gelatin Tulang Cakar Ayam. *Jurnal Pangan dan Gizi* Vol. 04 (07)
- Rafi, M., Widia C. A., Tun T. I. 2016. Potensi Spektroskopi Ft-Ir-Atr Dan Kemometrik Untuk Membedakan Rambut Babi, Kambing Dan Sapi. *Jurnal Chemistry Science* Vol. 5 (3)
- Rahmawati, A., Bambang K., dan Yuni R. 2015. Deteksi Gelatin Babi pada Sampel Permen Lunak Jelly Menggunakan Metode Fourier Transform Infra Red (FTIR) dan Kemometrik. *E-Jurnal Pustaka Kesehatan* Vol. 3 (2)
- Rismandari, M., Tri W.A., dan Ulfah A. 2017. Karakteristik Permen Jelly Dengan Penambahan Iota Karagenan Dari Rumput Laut Eucheuma Spinosum. *Journal of fisheries science and technology* Vol. 12 (2) : 103-108
- Rohman, A. dan Cheman Y.B. 2012. *Analysis of Pig Derivatives for Halal Authentication Studies*. *Food Reviews International* Vol. 28 (1) : 97-112.
- Rohman, A., Gupitasari I., Purwanto, Triyana K., Rosman A. S., Ahmad S. A. S., dan Yusuf, F. M. (2014). Quantification of lard in the mixture with olive oil in cream cosmetics based on FTIR spectra and chemometrics for Halal authentication. *Jurnal Teknologi (Sciences and Engineering)*, 69 (1) : 113–119
- Sambrook, J., and Russell D.W. 2001. *Molecular Cloning: A Laboratory Manua, 3rd ed. Clod Spring Harbor Laboratory Press. United State of America*
- Sankari, G., Kriahnamoorthy E., Jayakumaran S., Gunaeakaran S., Priya V.V., Subramanlam S., Subramanlam S., dan Mohan S.K. 2010. Analysis Of Serum Immunoglobulins Using Fourier Transform Infrared Spectral Measurements. *Biol. Med* Vol. 2 (3) : 42-48.
- Schreiber, R., Gareis, H. 2007. *Gelatine handbook*. Weinhem.
- Shabani, H., Mehrangiz M., Seyed M. M., Ehsan A. D., Tara, S., Mahdi K., Maryam R., Hossein R., dan Mahmoud A. 2015. Halal Authencity of gelatin using species-specific PCR. *Food Chemistry* Vol. 184 : 203-206

- Shofa, A. F., Hariyanti, dan Priyo W. 2019 Penggunaan DNA Mitokondria Sebagai Penanda Sumber Gelatin Sediaan *Gummy* Dengan Teknik *Polymerase Chain Reaction* dan Sekuensing DNA. *Jurnal Sains Farmasi dan Klinis* Vol. 6 (1)
- Singarimbun, M., dan Effendi S. 1987. *Metode Penelitian Survei*. Jakarta . LP3ES
- Siregar, Y., dan Rudi H. 2015. Karakterisasi Karbon Aktif Asal Tumbuhan dan Tulang Hewan Menggunakan FTIR dan Analisis Kemometrika. *Jurnal Kimia Valensi* Vol. 1 (2) : 103-116
- Sistesya, D., dan Heri, S. 2013. Sifat Optis Lapisan ZnO:Ag Yang Dideposisi Di Atas Substrat Kaca Menggunakan Metode *Chemical Solution Deposition* (CSD) dan Aplikasinya Pada Degradasi Zat Warna Methylene Blue. *Youngster Physics Journal* Vol. 1 (4)
- Sjahfirdi, L., Nikki A., Hera M., dan Pudji A. 2015. Aplikasi Fourier Transform Infrared (FTIR) dan Pengamatan Pembengkakan Genital pada Species Primata, Lutung Jawa (*Trachypithecus auratus*) Untuk Mendeteksi Masa Subur. *Jurnal Kedokteran Hewan* Vol. 9 (2)
- Smith, B. C. 2011. *Fundamentals of Fourier transform infrared spectroscopy* (2nd ed). Boca Raton Fla . CRC Press.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2008. Permen Jelly. SNI 3547-02-2008. Dewan Standarisasi Indonesia
- Stryer, L. 1988. *Biochemistry*. W. H. Freeman and Company. USA
- Sudjadi. 2008. *Bioteknologi Kesehatan*. Yogyakarta. Kanisius
- Sudjadi dan Abdul, R. 2018. *Analisis Derivat Babi*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta
- Sugiyono. 2007. *Statistika Mutu Penelitian*. Alfabeta. Bandung
- Supriyanto, W., dan Rini, I. 2017. Kecenderungan Sivitas Akademika Dalam Memilih Sumber Referensi Untuk Penyusunan Karya Tulis Ilmiah di Perguruan Tinggi. *Berkala Ilmu Perpustakaan dan Informasi* Vol. 13 (1)
- Suptijah, P., Sugeng H. S., dan Cholil A. 2013. Analisis Kekuatan Gel (Gel Strength) Produk Permen Jelly Dari Gelatin Kulit Ikan Cucut Dengan Penambahan Karaginan Dan Rumput Laut. *JPHPI* Vol. 16 (2)
- Suseno, D., dan Anna, P. R. 2018. Isolasi dan Identifikasi Gelatin Pada Sediaan Obat Tablet Yang Tidak Berbahan Aktif Protein. *Jurnal Enciscience* Vol. 2 (2)
- Susilo, I., Thomas, I. P. S., dan Indah, K. 2013 Pengaruh Proporsi Sukrosa Isomalt Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Permen Jelly Anggur Bali (*Alphonso lavalle*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* Vol. 12 (1)

- Winingsih, W., Mursyida, U., dan Suprijana. 2016. Penggunaan Ftir-Atr Znse (Fourier Transform Infra Red) Untuk Penetapan Kadar Kuersetin Dalam The Hitam (Camellia Sinensis L.). Indonesian Journal of Pharmaceutical Science and Technology Vol. 5 (1)
- Yetim, H. 2011. International Journal of Health and Nutrition.Turki. Department of Medical Biochemistry.
- Yu, D., Chi, C., Wang, B., Ding, G., dan Li, Z. 2014. Characterization of acid and pepsin soluble collagens from spines and skulls of skipjack tuna (*Katsuwonus Pelamis*). Chinese Journal of Natural Medicine Vol. 12 (9)
- Zilhada, Farida K., Ofa S. B., dan Supandi. 2018. Diferensiasi Gelatin Sapi dan Gelatin Babi pada Gummy Vitamin C Menggunakan Metode Kombinasi Spektroskopi Fourier Transform Infrared (FTIR) dan Principal Component Analysis (PCA). Pharmaceutical Sciences and Research (PSR) Vol. 5 (2) : 90 – 96
- Zulaekah, S., dan Yuli K. 2015. Halal dan haram makanan dalam islam. SUHUF Vol. 17 (1)