



DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, V., Layyindah, F., Zahara, F., dan Hadisantoso, E. P., 2017, Potensi Pemanfaatan Arang Tulang Ayam sebagai Adsorben Logam Berat Cu dan Cd, *al-Kimiya: Jurnal Ilmu Kimia dan Terapan*, Vol. 4, no. 1, pp 31–37
- Al-Saidi, G. S., Al-Alawi, A., Rahman, M. S., dan Guizani, N., 2012, Fourier transform infrared (FTIR) spectroscopic study of extracted gelatin from shaari (*Lithrinus microdon*) skin: effects of extraction conditions, *International Food Research Journal*, Vol. 19, no. 3, pp 1167
- Cavazzuti, M., 2012, *Optimization methods: from theory to design scientific and technological aspects in mechanics*, Springer Science & Business Media
- De Almeida, P. F., Farias, B., dan Santana, 2012, *FTIR Characterization of Gelatin from Chicken Feet*, *J. Chem. Eng, David Publishing*
- Effendi, N., 2019, Produksi dan Karakterisasi Gelatin dari Limbah Tulang Ayam dengan Menggunakan Spektrofotometer FTIR (Fourier Transform InfraRed), *Majalah Farmaseutik*, Vol. 15, no. 2, pp 96–104
- Gomez-Guillen, M. C., Perez-Mateos, M., Gomez-Estaca, J., Lopez-Caballero, E., Gimenez, B dan Montero, P. 2009, Fish Gelatin: a Renewable Material for Developing Active Biodegradable Films. *Trends in Food Science & Technology* 20 (1).
- Hendrawan, Y. et al. (2017) ‘Rancang Bangun Fungsional Alat Pervaporasi dan Optimasi Kadar Etanol dengan Variabel Suhu Feed dan Tekanan pada Sisi Permeat Menggunakan Response Surface Methodology’, *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 5(2), pp. 129–137. Available at: <https://jkptb.ub.ac.id/index.php/jkptb/article/view/411/334>
- Huda, W. N., Atmaka, W., dan Nurhartadi, E., 2013, Kajian karakteristik fisik dan kimia gelatin ekstrak tulang kaki ayam (*Gallus gallus bankiva*) dengan variasi lama perendaman dan konsentrasi asam, *Jurnal Teknosains Pangan*, Vol. 2, no. 3
- Imeson. 1992. Thickening and Gelling Agents for Food. *Academic Press*, NewYork
- Indrawan, B. and Kaniawati Dewi, R. (2020) ‘Pengaruh Net Interest Margin (NIM) Terhadap Return on Asset (ROA) Pada PT Bank Pembangunan Daerah Jawa Barat Dan Banten Tbk Periode 2013-2017’, *Jurnal E-Bis (Ekonomi-Bisnis)*,



- 4(1), pp. 78–87. Available at: <https://doi.org/10.37339/e-bis.v4i1.239>.
- Ki, C. S., Baek, D. H., Gang, K. D., Lee, K. H., Um, I. C., dan Park, Y. H., 2005, Characterization of gelatin nanofiber prepared from gelatin–formic acid solution, *Polymer*, Vol. 46, no. 14, pp 5094–5102
- Kusumawati, R. dan Wawasto, A., 2008, Pengaruh perendaman dalam asam klorida terhadap kualitas gelatin tulang kakap merah (*Lutjanus sp.*), *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, Vol. 3, no. 1, pp 63–68
- Miskah, S., Ramadianti, I. M., dan Hanif, A. F., 2013, Pengaruh konsentrasi CH_3COOH & HCl sebagai pelarut dan waktu perendaman pada pembuatan gelatin berbahan baku tulang/kulit kaki ayam, *Jurnal Teknik Kimia*, Vol. 17, no. 1
- Muyonga, J. H., Cole, C. G. B., dan Duodu, K. G., 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, no. 3, pp 325–332
- Nurilmala, M., Nasirullah, M. T., Nurhayati, T., dan Darmawan, N., 2021, Karakteristik Fisik-Kimia Gelatin dari Kulit Ikan Patin, Ikan Nila, dan Ikan Tuna, *Jurnal Perikanan Universitas Gadjah Mada*, Vol. 23, no. 1, pp 71–77
- Perkasa, B.H., Kusnadi, J. and Murtini, E.S. (2021) ‘Optimasi Penambahan Kitosan Dan Lama Perendaman Terhadap Fisikokimia Cabai Keriting (*Capsicum Annuum L.*) Menggunakan RSM, *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 9(1), pp. 13–24. Available at: <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2021.009.01.2>.
- Perwitasari, D. S., 2008, Hidrolisis tulang sapi menggunakan HCl untuk pembuatan gelatin, dalam *Makalah Seminar Nasional Soebardjo Brotohardjono*
- Prayudo, A. N. dan Novian, O., 2018, Koefisien transfer massa kurkumin dari temulawak, *Widya Teknik*, Vol. 14, no. 1, pp 26–31
- Riyanto, 2013. *LIMBAH BAHAN BERBAHAYA DAN BERACUN (Limbah B3)*. Jogjakarta: Deepublish.
- Trihaditia, R. dan Awaliyah, A., 2018, Penentuan Formulasi Optimum Pembuatan Cookies Dari Bekatul Padi Pandanwangi Dengan Penambahan Tepung Terigu Menggunakan Metode Rsm (Response Surface Method), *Agroscience*, Vol. 8, no. 2, pp 212–230
- Um, I. C., Kweon, H. Y., Lee, K. G., dan Park, Y. H., 2003, The Role of Formic



Laporan Penelitian

“Optimasi Proses Hidrolisis Terhadap Gelatin Dari Tulang Ceker Ayam Kampung Dengan Response Surface Method (RSM)”

Acid in Solution Stability and Crystallization of Silk Protein Polymer, *International Journal of Biological Macromolecules*, Vol. 33, no. 4–5, pp 203–213

Widayati, T. W., 2015, Proses Pembuatan Gelatin dari Kulit Kepala Sapi dengan Proses Hidrolisis Menggunakan Katalis HCl, hlm. 10–11, dalam *Seminar Nasional Teknik Kimia Kejuangan*

Winarsih, W., Rusmana, D., dan Wiradimadja, R., 2012, Pengaruh Perendaman Limbah Tulang Ayam menggunakan NaOH terhadap Tingkat Dekolagenasi, Kandungan Kalsium dan Fosfor, *Students e-Journal*, Vol. 1, no. 1, pp 14