



Laporan Penelitian

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

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, V., Layyinah, 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).
- 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
- 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–



Laporan Penelitian

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

68

- Miskah, S., Ramadiani, 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
- 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 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