

DAFTAR PUSTAKA

- Arima Ika Nanda, Nurul Hidayati Fithriyah. (2015). "Pengaruh Waktu Perendaman Dalam Asam Terhadap Rendemen Gelatin Dari Tulang Ikan Nila Merah". *Jurnal Seminar Nasional Sains dan Teknologi* 4.
- Aris, Sri Endang, Aji Jumiono, and Syahrir Akil. (2020) "Identifikasi Titik Kritis Kehalalan Gelatin." *Jurnal Pangan Halal* 2 (1), 17–22.
- Febriana, Lika Ginanti, Nyai Ayu Sylfia Stannia P.H, Anisa Nur Fitriani, and Norisca Aliza Putriana. (2021). "Potensi Gelatin Dari Tulang Ikan Sebagai Alternatif Cangkang Kapsul Berbahan Halal: Karakteristik Dan Pra Formulasi." *Majalah Farmasetika* 6(3), 223.
- Fikriyah Yuka Ulul, Reni Silvia Nasution. (2021). "Analisis Kadar Air dan Kadar Abu pada Teh Hitam Yang Dijual Di Pasar Dengan Menggunakan Metode Gravimetri" *Jurnal Amina* 3(2).
- Hasan, Tahirah, and Endah Dwijayanti. (2022). "Kandungan Gelatin Ekstrak Limbah Tulang Ikan Bandeng (Chanos Chanos) Dengan Variasi Konsentrasi Asam Sitrat." *Jurnal Sains dan Edukasi Sains* 5(1), 38–43.
- Herawati, Heny. "Potensi Hidrokoloid Sebagai Bahan Tambahan Pada Produk Pangan Dan Nonpangan Bermutu." *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian* 37, no. 1 (2018): 17.
- Khirzin, M. H., S. Ton, and Fatkhurrohman Fatkhurrohman. (2019). "Ekstraksi Dan Karakterisasi Gelatin Tulang Itik Menggunakan Metode Ekstraksi Asam." *Jurnal Sain Peternakan Indonesia* 14(2), 119–127.
- Magister, Program, Ilmu Perikanan, Fakultas Ilmu, Kelautan Dan, and Universitas Hasanuddin. (2022). "TESIS KUALITAS IKAN TONGKOL (*Euthynnus Affinis*) YANG DIAWETKAN MENGGUNAKAN METODE PENGESAN DAN WAKTU PENYIMPANAN".
- Minah, Faidliyah, Maria Drira, Wea Siga, and C Pratiwi. (2016). "Ekstraksi Gelatin Dari Hidrolisa Kolagen Limbah Tulang Ikan Tuna Dengan Variasi Jenis Asam Dan Waktu Ekstraksi." *SENIATI Institut Teknologi Nasional Malang*, 26–32.
- Moranda, Dayva Putri, Lia Handayani, and Suraiya Nazlia. (2018) "Pemanfaatan Limbah Kulit Ikan Tuna Sirip Kuning (*Thunnus Albacares*) Sebagai Gelatin: Hidrolisis Menggunakan Pelarut HCl Dengan Konsentrasi Berbeda." *Acta Aquatica: Aquatic Sciences Journal* 5(2), 81.

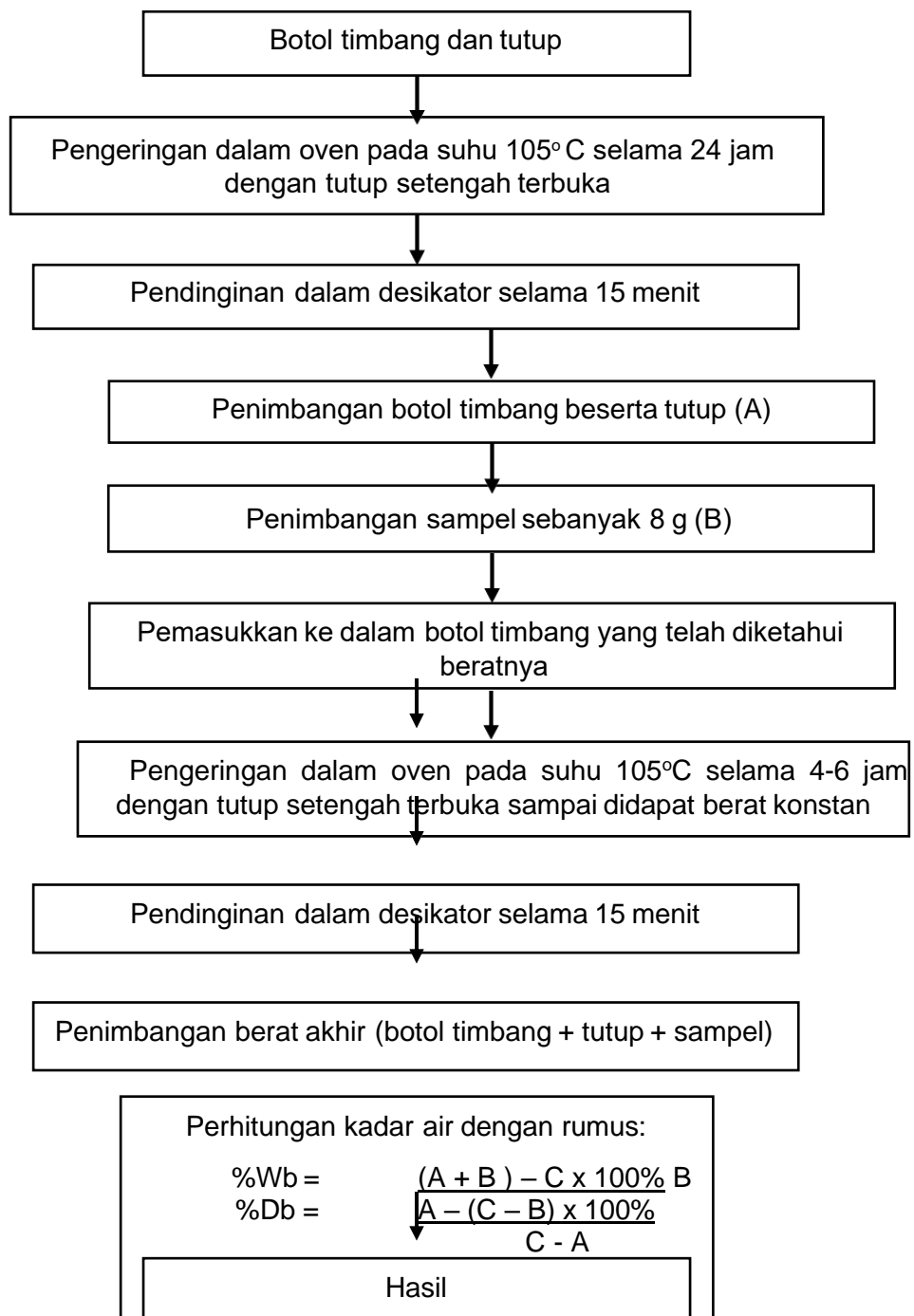
- Musafira, Sulistiawati, Rismawati Sikanna. (2023). "Ekstraksi Gelatin dari Tulang (Euthynnus affinis) dengan Menggunakan Asam Belimbing Wuluh Averrhoa bilimbi L)". *Jurnal Riset Kimia* 9(1).
- NUR MOH. YUSUF. (2021). "PENGARUH LAMA PERENDAMAN DENGAN ASAM FOSFAT DAN SUHU EKSTRAKSI TERHADAP KUALITAS GELATIN TULANG IKAN TONGKOL (Euthynnus Affinis)." *UNIVERSITAS ISLAM NEGERI MAULANA MALIK IBRAHIM MALANG*.
- Permata Yenita, Faradhita Widiastri, Yohanes Sudaryanto. (2016). "Gelatin dari Tulang Ikan Lele (Clarias batrachus) Pembuatan dengan Metode Asam, Karakterisasi dan Aplikasinya Sebagai Thickener pada Industri Sirup" *Jurnal Ilmiah Widya Teknik* 149.
- Puji. Astuti, Sofia. Anita, Tengku. Abu. Hanifah. (2014). "Potensi Abu Dari Tulang Ikan Tongkol Sebagai Adsorben Ion Mangan Dalam Larutan." *JOM FMIPA* 1, 9.
- Rachmania, Rizky Arcintha, Fatimah Nisma, and Elok Mayangsari. (2013). "Ekstraksi Gelatin Dari Tulang Ikan Tenggiri Melalui Proses Hidrolisis Menggunakan Larutan Basa." *Media Farmasi: Jurnal Ilmu Farmasi* 10(2), 18–28.
- Ramadhani, L. (2021). "Efektivitas Pemanfaatan Ekstrak Daun Belimbing Wuluh (Averrhoa Bilimbi L) Untuk Pengawet Ikan Tongkol Sebagai Penunjang Mata Kuliah Gizi Dan Kesehatan." *Skripsi. Aceh: Universitas Islam Negeri Ar-rainy*, 98.
- Septiansyah, Edo, Oggi Agustiandi Putra, Khairul Abshar, Dian Rahayu Jati, and Isna Apriani. (2020). "PEMANFAATAN TULANG IKAN TONGKOL (Euthynnusaffinis C) DARI LIMBAH HOME INDUSTRY ABON SEBAGAI TEPUNG." *Jurnal Teknologi Lingkungan Lahan Basah* 8 (2), 076.
- Sitanggang, Agus Boing. (2020). "Peran Penting Hidrokoloid Dalam Produk Konfeksioneri." *Dosen Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan; Peneliti SEAFast Center, IPB University XV*, (5), 51–53.
- Suryati, Suryati, Nasrul Za, Meriatna Meriatna, and Suryani Suryani. (2017). "Pembuatan Dan Karakterisasi Gelatin Dari Ceker Ayam Dengan Proses Hidrolisis." *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 4(2), 66.
- Tarigan, Ananta Levina Savitri. (2017). "Optimasi Ekstraksi Gelatin Tulang Ikan Nila Melalui Praperlakuan Dan Jenis Larutan Ekstraksi Dalam Pembuatan Edible Film." *Universitas Katolik Soegijapranata Semarang*.

Teknologi, Departemen, Hasil Perairan, and Jalan Agatis. (2017). "Mala Nurilmala
*, Agoes Mardiono Jacob , Rofi Ahmad Dzaky" 20(2013), 339–350.

Wulandari, Rahayu, Dwi Indriana, and Andi Nur Amalia. (2019). "Kajian
Penggunaan Hidrokoloid Sebagai Emulsifier Pada Proses Pengolahan
Cokelat." *Jurnal Industri Hasil Perkebunan* 14 (1)

LAMPIRAN

Lampiran 1. Diagram Alir Analisa Kadar Air



Lampiran 2. Diagram Alir Analisa Kadar Abu

