

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association Official Analytical Chemistry. 2005. Official Method of Analysis. 18th Ed. Maryland (US): AOAC International.
- Bilek, S. E. and S. K. Bayram. 2015. "Fruit juice drink production containing hydrolyzed collagen." *Journal Of Functional* 14: 562-569.
- Budianto, A K. 2009. Dasar-Dasar Ilmu Gizi. Malang: UMM Pers.
- Ghozali, Imam. 2005. *Aplikasi Analisis Multivariate Dengan Program SPSS*. Semarang: UNDIP.
- Guyton AC. and Hall JE. 1997. Metabolisme Lemak. Dalam: (I Setiawan: penyunting) *Buku Ajar Fisiologi Kedokteran*, Edisi 9. Jakarta: EGC. hlm. 1077- 91.
- Hashim P, Ridzwan MSM, Bakar J. 2014. *Isolation and characterization of collagen from chicken feet. International Journal of Bioengineering and Life Sciences*. 8(3): 250-254.
- Ismanto, A., Lestyanto, D.P, Haris, M.I, dan Erwanto, Y. 2020. Komposisi Kimia, Karakteristik Fisik, dan Organoleptik Sosis Ayam dengan Penambahan Karagenan dan *Transglutaminase*. Skripsi. Program Studi Ilmu dan Industri Peternakan Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Johns. P. dan A. Courts. 1977. *Relation Between Collagen and gelatin. dalam: Ward. A.G. dan A. Courts (ed.). 1977. The Science and Technology of Gelatin*. Acedemic Press. London.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Roti. eBookPangan.
- Kuntaraf, J. 2003. *Olahraga Sumber Kesehatan*. Bandung: IPH (Indonesia Publishing House).
- Kusnandar F. 2010. Kimia Pangan-Komponen Makro. Dian Rakyat. Jakarta
- Lawrie, R.A. 2003. Ilmu Daging. Edisi ke-5. Penerjemah; Aminudin Parakkasi. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Lee CH, Singla A, Lee Y. 2001. *Biomedical application of collagen. International Journal of Pharmaceutics*. Vol.22: P 1-22.

- Legowo, A.M. 2005. *Sifat Kimiawi, Fisik, dan Mikrobiologi Susu*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Lengkey, H.A.W., S. Sembor, M. Garnida, D. Edianingsih, P. Nanah dan N. Balia. 2016. Pengaruh pemberian margarin terhadap sifat fisiko kimiawi dan sensoris sosis ayam petelur afkir. Dalam Jurnal Agritech. Vol. 36(3). Hlm 279-285.
- Liu, D.C, Y.K. Lin, and M.T. Chen, 2001. *Optimum Condition of extracting collagen from Chicken feet and its characteristics*. *Asian-Australasian Journal of Animal Science*. Vol.14 : P 1638- 1644.
- Nekyudov, A. D. 2003. Nutritive Fibers Of Animal Origin: Collagen and its Fractions As essential Component Of New and Useful Food Product. *Applied Biochemistry and Microbiology*. Vol 39(3). P 229-238.
- Prayitno. 2007. Ekstraksi kolagen cakar ayam dengan berbagai jenis larutan asam dan lama perendaman. *Animal Production*. Vol. 9 (2). Hlm 99 – 104
- Purwatiwidiastuti, 2011. Komposisi Gizi Ceker Ayam. <http://purwatiwidiastuti.wordpress.com/2011/01/24/komposisi-gizi-cekerayam>. [25 januari 2011]
- Rohman dan Sumantri., 2013. Analisis Kimia Pangan. Universitas Gajah Mada Yogyakarta : UGM Press.
- Said, M. I., 2014. Pemanfaatan Limbah Tulang. <http://lms.unhas.ac.id> [30 Desember 2015]
- SNI 01-3820-1995. SNI Untuk Daging dan Produk Olahannya. Jakarta: BSN.
- Sompie, M., S. E. Surtijono, J.W. Pontoh, N. Lontaan. 2015a. *Effect of acetic acid concentration and temperature extraction on physical and chemical properties of pigskin gelatin*. *Procedia Food Science*, Vol. 3(1) P 383- 388.
- Sompie, M., S.E. Surtijono, and J.H.W. Pontoh. 2015b. *The effect of acetic acid concentration and curing time on the characteristics of native chicken legs skin gelatin*. *Proceeding part II. The 6th Internasional Seminar on Tropical Animal Production*. P 714-718
- Sugihartono, E. Yuny, W. Rina. 2019. Kolagen dan Gelatin untuk Industri Pangan dan Kesehatan.
- Suwandi,D., Perbandingan Hasil Pemeriksaan Kadar Kolesterol Total Metode Electrode-Based Biosensor Dengan Metode Spektrofotometri. Fakultas kedokteran Universitas Kristen Maranatha, Bandung. 2010.

- Wau, E.R., Suparmi, dan Desmelati. 2010. *The Effects Of Different Processing Method Toward Quality Of Shrimp (Acetes Erythraeus) Sausage*. Jurnal Perikanan dan Kelautan Vol. 15,1 (2010) P 71-82.
- Winanti ER, Andriani MAM, Nuhartadi E. 2013. Pengaruh penambahan Bit (*Beta vulgaris*) sebagai pewarna alami terhadap karakteristik fisiki-kimia dan sensori sosis daging sapi. Jurnal Teknosains Pangan Vol. 2(4). Hlm 18-24.
- Winarno, F.G. 2007. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta: Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. dan S. Koswara, 2002. Telur: Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya. Bogor: M- Brio Press.
- Winarno, F.G., 1993. Pangan : Gizi, Teknologi, dan Konsumen. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G., 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.