

DAFTAR PUSTAKA

1. Thohir A. Perkembangan Peradaban di Kawasan Dunia Islam. 2004. p. 363.
2. Patihul H, Norisca Aliza P, Imam Adi W. Metode Deteksi Kandungan Babi dan Alkohol dalam Eksipien Farmasi dan Produk Obat untuk Menjamin Kehalalan Sediaan Obat Patihul. Departemen Farmasetika dan Teknologi Farm Fak Univ. 2017;2(1):1–7.
3. Ali M. Konsep Makanan Halal dalam Tinjauan Syariah dan Tanggung Jawab Produk Atas Produsen Industri Halal. AHKAM J Ilmu Syariah. 2016;16(2):291–306.
4. Zulaekah S, Yuli Kusumawati. Halal Dan Haram Makanan Dalam Islam. Fak Ilmu Kedokt Univ Muhammadiyah Surakarta. 2005;XVII(1):25–35.
5. Yustina I, Antarlina S, Balai. Pengemasan dan daya simpan permen nanas. Fak Pertan Univ Trunojoyo Madura. 2013;53(9):1689–99.
6. Dewi H, Iriane S. Pengenalan dan Proses Pembuatan Gelatin. Dosen Fak Pertan UNWAHAS, Dosen Fak Peternak Perikan dan Ilmu Kelaut UNIPA. 2007;3(September):1–8.
7. Pipih S, Agoes M. J, Desie R. Karakterisasi Nano Kitosan Cangkang Udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*) Dengan Metode Gelasi Ionik. Dep Teknol Has Perairan, Fak Perikan dan Ilmu Kelautan, Inst Pertan Bogor. 2011;14(2):78–84.
8. Montowska M, Pospiech E. Species Identification of Meat By Electrophoretic Methods. Acta Sci Pol, Technol Aliment. 2007;6(6):5–16.
9. Aristoy MC, Toldrá F. Histidine dipeptides HPLC-based test for the

- detection of mammalian origin proteins in feeds for ruminants. *Meat Sci* [Internet]. 2004 Jun 1 [cited 2020 Dec 9];67(2):211–7. Available from: <https://linkinghub.elsevier.com/retrieve/pii/S0309174003002754>
10. Saka K, Uemura K, Shintani-Ishida K, Yoshida K ichi. Acetic acid improves the sensitivity of theophylline analysis by gas chromatography-mass spectrometry. *J Chromatogr B Anal Technol Biomed Life Sci*. 2007 Feb 1;846(1–2):240–4.
 11. Wolf C, Lüthy J. Quantitative competitive (QC) PCR for quantification of porcine DNA. *Meat Sci*. 2001 Feb;57(2):161–8.
 12. Aida AA, Man YBC, Wong CMVL, Raha AR, Son R. Analysis of raw meats and fats of pigs using polymerase chain reaction for Halal authentication. *Meat Sci*. 2005 Jan;69(1):47–52.
 13. Candle L dkk. Deteksi Gelatin Babi Menggunakan Sensor Emas Termodifikasi Ni (OH) 2 Nanopartikel dengan Quartz. *J Sains Dan Seni Its*. 2015;4(2):42–4.
 14. Pradini D, Juwono H, Madurani KA, Kurniawan F. A preliminary study of identification halal gelatin using Quartz Crystal Microbalance (QCM) sensor. *Malaysian J Fundam Appl Sci*. 2018;14(3):325–30.
 15. Rochmadyono s, Septian. Identik Gas Amonia Menggunakan Quartz Cristal Microbalamin dengan Neural Network yang Diimplementasikan pada Mikrokontroler. *Degree, Electr Engeenering, RSE 54885 Roc i*, 2010 [Internet]. 2010 [cited 2020 Dec 9]; Available from: <http://digilib.its.ac.id/ITS-Undergraduate-3100010039034/10388>
 16. Raja Nhari RMH, Che Man Y, Ismail A, Anuar N. Chemical and functional

- properties of bovine and porcine skin gelatin. *Int Food Res J* [Internet]. 2011;817:813–7. Available from: [http://ifrj.upm.edu.my/18 \(02\) 2011/\(48\) IFRJ-2010-159.pdf](http://ifrj.upm.edu.my/18%20(02)2011/(48)IFRJ-2010-159.pdf)
17. Adiono, Buckle. K.A, Hari P. Ilmu Pangan [Internet]. Universitas Indonesia(UI-Pres). 2007 [cited 2020 Dec 9]. Available from: <https://opac.perpusnas.go.id/DetailOpac.aspx?id=508531>
 18. Claudia T, Gregoria S. S. D, Judith S. C. M. Sifat Kimia dan Tingkat Kesukaan Permen Keras (Hard Candy) Sari Buah Pala. *Teknol Pangan Fak Pertan UNSRAT*. 3:1–6.
 19. Fardiaz, Srikandi. Penuntun praktek mikrobiologi pangan / Srikandi Fardiaz. Koleks Buku UPT Perpust Univ Negeri Malang [Internet]. 2004 Jun 23 [cited 2020 Dec 9];0(0). Available from: <http://library.um.ac.id/free-contents/index.php/buku/detail/penuntun-praktek-mikrobiologi-pangan-srikandi-fardiaz-3236.html>
 20. Yanto T, Maria D Purnamasari dan M, *Teknologi Pertanian J, Pertanian F, Jenderal Soedirman Jl Suparno Kampus Karangwangkal U*. Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Gula Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Jelly Drink Effect of Type and Concentration of Sugar on Physicochemical and Sensory Properties Jelly Drink. *J Teknol Has Pertan*. 2015;VIII(2).
 21. PRAMITASARI D, ANANDHITO RBK, FAUZA G. The addition of ginger extract in making soymilk powder by spray drying method: Chemical constituents, sensory characteristic and antioxidant activity. *Biofarmasi J Nat Prod Biochem*. 2011;9(1):17–25.
 22. Giannopoulou I, Saïs F, Thomopoulos R. Linked data annotation and

- fusion driven by data quality evaluation. *Rev des Nouv Technol l'Information*. 2015;E.28:257–62.
23. WULANDARI D. Ekstraksi dan karakteristik gelatin dari kulit kaki ayam. 2006;
 24. Phillips GO, Williams PA. Vegetable Protein Isolate. *Technol Nutr*. 2009;0–27.
 25. Schreiber J. Educational research : the interrelationship of questions, sampling, design, and analysis. Hoboken NJ: Wiley; 2011.
 26. Pradini DITSN. Deteksi Gelatin Babi Dalam Marshmallow Menggunakan Sensor Quartz Crystal Microbalance (QCM) Termodifikasi Nio Nanopartikel Detection Of Porcine Gelatin In Marshmallow Using Quartz Crystal Microbalance (QCM) Sensor Modified Nio. 2017;
 27. Soekidjo N. Metodologi penelitian kesehatan [Internet]. Jakarta : Rineka Cipta. 2010 [cited 2020 Dec 9]. Available from: <https://opac.perpusnas.go.id/DetailOpac.aspx?id=197163>
 28. Sugiyono, Republik Indonesia. Metode Penelitian Kuantitatif & kualitatif. *Journal of Experimental Psychology: General*. 2010.
 29. Sudaryono. Metodologi penelitian / Dr. Sudaryono | OPAC Perpustakaan Nasional RI. [Internet]. Rajawali Pers. 2018 [cited 2020 Dec 9]. Available from: <https://opac.perpusnas.go.id/DetailOpac.aspx?id=1140020>
 30. Ari Nugroho dan Fredy Kurniawan. Deteksi Gelatin Babi Menggunakan Sensor Emas Termodifikasi NiO nanopartikel pada Quartz Crystal Microbalance. *J Sains Dan Seni Its*. 2015;4(2):32–4.
Metodologi Penelitian Kesehatan. 2016;4(1):64–75.

32. Dwi Mastuti, Briandini. Formulasi Nutrasetikal Sediaan Gummy Candy Puree Labu Kuning. Institut Ilmu Kesehatan Bhakti Wiyata Mandiri
33. Laila M.F. Pembuat AQUADM (aquademinerализed) Dari Air AC (Air Conditione) Menggunakan Resin Kation dan Anion. 2009. Universitas Diponegoro.