

DAFTAR PUSTAKA

1. Saufi M. Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyhizus*) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Permen Jelly dengan Variasi Sari Jahe Merah (*Zingiber officinale var. Rubrum*). Vol. 2. 2018.
2. Novianingsih, Gina Ayu; Pasundan UB. Pengaruh Perbandingan Glukosa dan Sukrosa dan Jenis Penstabil Terhadap Karakteristik *Soft Candy* Buah Campolay (*Pouteria campechiana*). 2018;
3. Krisna Wardani A, Endrika Widyastuti dan. Deteksi Gelatin Babi Pada SOFT CANDY Menggunakan Metode PCR-RFLP Sebagai Salah Satu Pembuktian Kehalalan Pangan. J Teknol Pertan. 2016;16(2):81–8.
4. Ina PT, Puspawati GAKD. Pemanfaatan Ekstrak Ubi Ungu Sebagai Permen. 2016;0012057311(Anggota 2).
5. Sasmitaloka KS, Miskiyah M, Juniawati J. Kajian Potensi Kulit Sapi sebagai Bahan Dasar Produksi Gelatin Halal. Vol. 41, Buletin Peternakan. 2017.
6. Das MP, R. SP, Prasad K, Jv V, M R. *Extraction and Characterization of Gelatin: a Functional Biopolymer*. Int J Pharm Pharm Sci. 2017;9(9):239.
7. Aisyah N, Huda N, Azhar M, Fazilah A. *Poultry as an Alternative Source of Gelatin*. Heal Environ J. 2014;5(1):37–49.
8. Fais NL, Islam U, Walisongo N. Perkembangan penelitian metode deteksi kandungan babi untuk menjamin kehalalan produk pangan olahan. 2019;4(1):104–26.
9. Al-Qurthubi. Al-mukaramah: M, Baaz. MD. Tafsir Al-Jam'i li Ahkam Al-Qur'an juz 1:94.

10. Candle, L dan Kurniawan F. Deteksi Gelatin Babi Menggunakan Sensor Emas Termodifikasi Ni (OH) 2 Nanopartikel dengan Quartz. *J Sains Dan Seni Its*. 2015;4(2):42–4.
11. Rahmawati A, Kuswandi B, Retnaningtyas Y. Deteksi Gelatin Babi pada Sampel Permen Lunak Jelly Menggunakan *Metode Fourier Transform Infra Red* (FTIR) dan Kemometrik. *J Pustaka Kesehat*. 2015;3(2):278–83.
12. Erwanto Y, Rohman A, Arsyanti L, Pranoto Y. *Identification of pig DNA in food products using polymerase chain reaction (PCR) for halal authentication-a review*. *Int Food Res J*. 2018;25(4):1322–31.
13. Nur Azira T, Amin I, Che Man Y. *Differentiation of bovine and porcine gelatins in processed products via Sodium Dodecyl Sulphate-Polyacrylamide Gel Electrophoresis (SDS-PAGE) and principal component analysis (PCA) techniques*. *Int Food Res J*. 2012;19(3):1175–80.
14. Cennamo N, Zeni L, Catalano E, Arcadio F, Minardo A. *Refractive index sensing through surface plasmon resonance in light-diffusing fibers*. *Appl Sci*. 2018;8(7).
15. *Microbalance QC, Oscillator MC. QCM200 Digital Controller: Operation and Service Manual*. Vol. Revision 2, *Stanford Research Systems*. 2018.
16. Zainuddin AA, Nordin AN, Mohd Mansor AF, Ab Rahim R, Mak WC. *Integrated Multichannel Electrochemical-Quartz Crystal Microbalance Sensors for Liquid Sensing*. *IEEE Access*. 2020;8:3668–76.
17. Amos L, Purwanto Waluyo RAY. *Soft Candy Dari Bahan Aktif Oleoresin*. 2011;(November):151–8.
18. Astia M. *Formulasi Permen Jelly Ekstrak Pegagan (Centella asiatica (L.))*

- Urb.) dengan Variasi Basis Karagenan dan Konjak. Univ Al-Ghifari. 2018;
19. Perikanan J, Vol K, No IX, Penelitian A, Lengkap RA. Karakteristik Fisik dan Kimia Gelatin Kulit Kakap Pada Hasil Ekstraksi Suhu yang Berbeda Annisa Dian Islami , Junianto , dan Rita Rostika Universitas Padjadjaran. 2018;IX(2).
 20. Anonim, Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta. 448, 515, 771 1000. Faramakope Indonesia Edisi IV. 1995.
 21. Youlanda H. Ekstraksi dan Evaluasi Gelatin dari Kulit Sapi yang Telah Mengalami Proses Buang Bulu Menggunakan Hidrolisis Asam. 2016. 45 p.
 22. *Gelatin Manufacturers Institute of America. Gelatin Handbook GMIA. Gelatin handbook.* 2012. 25 p.
 23. SARA N. Pengaruh Jenis Bahan Dan Waktu Degreasing Terhadap Kualitas Dan Kuantitas Gelatin Tulang Ayam. *J Chem Inf Model.* 2013;53(9):1689–99.
 24. Pradini DITSN. Deteksi Gelatin Babi Dalam *Marshmallow* Menggunakan Sensor *Quartz Crystal Microbalance* (QCM) Termodifikasi Nio. 2017.
 25. Fathiyah; Islam, Universitas; Syarif Hidayatullah NJ. Analisis Kandungan Gelatin Babi dan Gelatin Sapi Pada Cangkang Kapsul Keras Yang Mengandung Vitamin A Menggunakan *Real-Time Polymerase Chain Reaction.* 2015.
 26. Sifat Gelatin Menurut SNI 1995 [Internet]. [cited 2020 Dec 14]. Available from: <http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:ycUcveN-XZcJ:eprints.umm.ac.id/35832/3/jiptumpp-gdl-ariqsuryow-47475-3-babii.pdf+&cd=5&hl=en&ct=clnk&gl=id>

27. Nurramdaniyah, Padaga M, Santjojo DJDH, Sakti SP, Masruroh. Studi Struktur Mikro Lapisan Asam Stearat di atas Permukaan Sensor *Quartz Crystal Microbalance* (QCM). Nat B. 2017;4(2):105–10.
28. Nugroho, A., dan Kurniawan F. Deteksi Gelatin Babi Menggunakan Sensor Emas Termodifikasi Ni (OH) 2 Nanopartikel dengan *Quartz*. J Sains Dan Seni Its. 2015;4(2):42–4.
29. Raraswati MA, Triyana K, Rohman A. *Differentiation of Bovine and Porcine Gelatins in Soft Candy Based on Amino Acid Profiles and Chemometrics*. J Food Pharm Sci. 2013;2(1):1–6.
30. Akmaliah M. Implementasi *Konverter* Frekuensi Ke Tegangan Dalam Sistem Identifikasi Aroma Menggunakan *Quartz Crystal Microbalance*. J Chem Inf Model. 2013;53(9):1689–99.
31. Falah LM. Pembuatan Aquadm (Aquademineralized) Dari Air Ac (*Air Conditioner*) Menggunakan Resin Kation Dan Anion. Kim Anal. 2009;
32. Akbar meilano A, Ahmad A MSR. Pengaruh Kecepatan Pengadukan Pada Pembuatan Bioetanol dari Pelepah Sawit Menggunakan *Saccharomyces cerevisiae*. 2013;7(2):74–7.
33. Seaman W, Woods JT, Leibmann W. *Differentiation of Bovine and Porcine Gelatin Based on Spectroscopic and Electrophoretic Analysis*. Anal Chem. 1952;24(12):1949–52.