

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, T. A. (2013). Gelatin Ikan: Sumber, Komposisi Kimia dan Potensi Pemanfaatannya. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*, 1(2).
- Ali, M. E., Sultana, S., Bee, S., Hamid, A., Hossain, M. A. M., Yehya, W. A., Kader, A., Bhargava, S. K., & Ali, : M E. (2018). *Gelatin Controversies in Food, Pharmaceuticals and Personal Care Products: Authentication Methods, Current Status and Future Challenges*. 2–63.
- Anonim. (2012). Gelatin Manufacturers Istitute of America Gelatin Handbook (GMIA). Dalam *US Customer Service* (Vol. 563, Nomor 888).
- Azira, N., Amin, I., & Man, C. (2012). Differentiation of bovine and porcine gelatins in processed products via Sodium Dodecyl Sulphate-Polyacrylamide Gel Electrophoresis (SDS-PAGE) and principal component analysis (PCA) techniques. *International Food Research Journal*, 19(3), 1175–1180.
- Beasley, M. M., Eric J, B., Lacy, T., & Randy M, M. (2014). Comparison of Transmission FT-IR, ATR, and DRIFT Spectra: Implications for Assessment of Bone Bioapatite Diagnessis. *Journal of Archaeological Science*, 46(1), 16–22.
- Cebi, N., Durak, M. Z., Toker, O. S., Sagdic, O., & Arici, M. (2016). An evaluation of Fourier transforms infrared spectroscopy method for the classification and discrimination of bovine, porcine and fish gelatins. *Food Chemistry*, 190, 1109–1115. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2015.06.065>
- Danzer, K., Otto, M., & Currie, L. A. (2004). Guidlines for Calibration in Analytical Chemistry Part.2 Multispecies Calibration (IUPAC Technical Report). Dalam *Pure Appl. Chem* (Vol. 76, Nomor 6).
- Estiasih, T., Harjiono, Waziiroh, E., & Fibrianto, K. (2016). Kimia dan Fisik Pangan. *Bumi Aksara. Jakarta*, 37–163.
- Fathiyah. (2015). *Analisis Kandungan Gelatin Babi dan Gelatin Sapi Pada Cangkang Kapsul Keras yang Mengandung Vitamin A Menggunakan Real-Time Polymerase Chain Reaction*.
- Fatmawati, A. (2022). *Analisis Gelatin Pada Softcandy Produk Dalam Negeri Menggunakan Fourier Transform Infrared (FTIR) Dengan Kombinasi Kemometrika*.
- Fitriah Rais, A., Norma Ethica, S., & Rahmawati Sulistyaningtyas, A. (2017). *Analysis Protein Profile of Nila Fish (Oreochromis niloticus) SDS-PAGE*

Method Based on Variations of Long Marination and Vinegar Concentration.

- Gontijo, L. C., Guimarães, E., Mitsutake, H., De Santana, F. B., Santos, D. Q., & Neto, W. B. (2014). Development and validation of PLS models for quantification of biodiesels content from waste frying oil in diesel by HATR-MIR. *Revista Virtual de Química*, 6(5), 1517–1528. <https://doi.org/10.5935/1984-6835.20140098>
- Gunawan, B., & Dewi Azhari, C. (2017). *Karakterisasi Spektrofotometri IR dan Scanning Electron Microscopy (SEM) Sensor GAS dari Bahan Polimer Poly Ethelyn Glycol (PEG)*.
- Hadijah. (2013). *Peramalan Operasional Reservasi Dengan Program Minitab Menggunakan Pendekatan Arima PT SURINDO ANDALAN*.
- Hassan, N., Ahmad, T., Zain, N. M., & Ashaari, A. (2020). A Novel Chemometrics Method For Halalauthentication Of Gelatin In Food Products. *Sains Malaysiana*, 49(9), 2083–2089. <https://doi.org/10.17576/jsm-2020-4909-06>
- Hayati, E. K. (2007). *Dasar - dasar analisis spektroskopi*. Malang: Kantor Jaminan Mutu Universitas Is;am Negeri Malang.
- Hermanto, S., Nurlily, A., & Heryanto, R. (2015). Diferensiasi Gelatin Asal Hewan Pada Produk Permen Jelly Komersil Menggunakan FTIR Dan Kalibrasi Multivariat. *World Academic and Research Congress*, 9–10.
- James N Miller & Jane C Miller. (2000). *Statistics and Chemometrics for Analytical Chemistry*. www.pearsoned.co.uk
- Kantinit. (2023). *Principal Component Analysis (PCA): Konsep Dan Cara Kerja*. 1–3.
- Khopkar, S. M. (2002). *Konsep Dasar Kimia Analitik*. UI Press.
- Kim, S., Sung, J., Foo, M., Jin, Y. S., & Kim, P. J. (2015). Uncovering the nutritional landscape of food. *PLoS ONE*, 10(3). <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0118697>
- Kustian, N. (2016). Principal Component Analysis Untuk Sistem Pengenalan Wajah Dengan Menggunakan Metode Eigenface. *Jurnal String*, 1(2).
- Pavia, D. L., Lampman, G. M., & Kriz, G. S. (2009). *Introduction To spectroscopy : A Guide For Students Of Organic Chemistry*.

- Prabawati, S. Y., & Fajriati, I. (2018). *Analisis Lemak Sapi dan Lemak Babi Menggunakan Gas Chromatography (GC) dan Fourier Transform Infrared Spectroscopy Derivative Second (FTIR-2D) Untuk Autentifikasi Halal*.
- Pratiwi, D. E., & Harjoko, A. (2013). Implementasi Pengenalan Wajah Menggunakan PCA (Principal Component Analysis). *IJEIS*, 3(2), 175–184.
- Puspitaningrum, Y. (2015). *Deteksi DNA Gelatin Dapi dan Gelatin Babi Pada Simulasi Gummy Vitamin C Menggunakan Real -Time PCR Untuk Analisis Kehalalan*.
- Rahmawati, A., Kuswandi, B., & Retnaningtyas, Y. (t.t.). *Deteksi Gelatin Babi pada Sampel Permen Lunak Jelly Menggunakan Metode Fourier Transform Infra Red (FTIR) dan Kemometrik*.
- Ramadani, D. (2014). *Pengaruh Perbedaan Jenis Asam dan Waktu Demineralisasi Pada Nilai Rendemen dan Sifat Fisiko Kimia Gelatin Tulang Sapi Bali*.
- Rizky, A., Rachmania, F., Nisma, M., Jurusan, F., & Uhamka, J. (2013). Ekstraksi Gelatin Dari Tulang Ikan Tenggiri Melalui Proses Hidrolisis Menggunakan Larutan Basa Gelatin. *Media Farmasi*, 10(2), 18–28.
- Rohman, A. (2014). Spektroskopi Inframerah dan Kemometrika untuk Analisis Farmasi. *Pustaka Pelajar, Yogyakarta*.
- Rohman, A., & Salamah, N. (2018). The employment of spectroscopic techniques coupled with chemometrics for authentication analysis of halal pharmaceuticals. *Journal of Applied Pharmaceutical Science*, 8(10), 63–068. <https://doi.org/10.7324/JAPS.2018.81009>
- Salamah, N., Guntarti, A., & Nurani, L. H. (2023). Analysis of soft gelatin capsule with real-time polymerase chain reaction for halal authentication. *Pharmaciana*, 13(1), 16. <https://doi.org/10.12928/pharmaciana.v13i1.25694>
- Schrieber, R., & Gareis Herbert. (2007). *Gelatine Hand Book. Theory and Industrial Practice*.
- Siregar, Y. D. I., Heryanto, R., Lela, N., & Lestari, T. H. (2015). Karakterisasi Karbon Aktif Asal Tumbuhan dan Tulang Hewan Menggunakan FTIR dan Analisis Kemometrika. *Jurnal Kimia VALENSI*, 103–116. <https://doi.org/10.15408/jkv.v0i0.3146>
- Wulandari, Supriadi, A., & Purwanto, B. (2013). *Pengaruh Defatting dan Suhu Ekstraksi Terhadap Karakteristik Fisik Gelatin Tulang Ikan Gabus (Channa striata)*.

- Youlanda, H. (2016). *Ekstraksi dan Evaluasi Gelatin Dari Kulit Sapi Yang Telah Mengalami Proses Buang Bulu Menggunakan Hidrolisis Asam*.
- Zahra Shafirany, M., Susilawati, Y., & Musfiroh, I. (2018). *Aplikasi Kemometrik dalam Penentuan Mutu Tumbuhan Obat*. 4(2), 6.
- Zilhadia, Kusumaningrum, F., Suzanti Betha, O., & Supandi. (2018). Diferensiasi Gelatin Sapi dan Gelatin Babi pada Gummy Vitamin C Menggunakan Metode Kombinasi Spektroskopi Fourier Transform Infrared (FTIR) dan Principal Component Analysis (PCA). *Pharmaceutical Sciences and Research*, 5(2), 90–96.
- Zilhadia, Z., Syafiqoh, F., & Betha, O. S. (2022). Diferensiasi Gelatin Sapi dan Babi pada Cangkang Kapsul Keras Menggunakan metode Kombinasi Kromatografi Cair Kinerja Tinggi dan Kemometrik. *Jurnal Sains Farmasi & Klinis*, 9(2), 88. <https://doi.org/10.25077/jsfk.9.2.88-94.2022>