

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin. A. 2016. Analisis Sifat Fisikokimia Gelatin dari Kulit Kuda (*equus caballus*). Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi. Uin Alauddin. Makassar.
- Abubakar. 2007. Inovasi Teknologi Pengolahan Hasil Ternak Itik. Prosiding Seminar Nasional Inovasi dan Alih Teknologi Spesifik Lokasi Mendukung Revitalisasi.
- Abustam, E. 2012. Ilmu Daging; Aspek Produksi, Kimia, Biokimia dan Kualitas. Masagena Press. Makassar.
- Amertaningtyas, D., I. Thohari, Purwadi, L.K. Radiati, D. Rosyidi, dan F. Jaya. 2014. Pengaruh konsentrasi larutan kapur sebagai *curing* terhadap kualitas fisiko-kimia dan organoleptik gelatin kulit kambing Peranakan Etawah (PE). Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan. 24(2):1-7.
- Anggraeni, D.A., S.B. Widjanarko, dan D.W. Ningtyas. 2014. Proporsi tepung porang (*Amorphophallus muelleri Blume*) tepung maizena terhadap karakteristik sosis ayam. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2(3): 214-223.
- Azizah, S.R. 2019. Pemanfaatan Jantung Pisang Sebagai Campuran Produk Nugget dan Pengaruhnya Terhadap Sifat Fisik, Organoleptik, Kadar Serat dan Antosianin. Poltekkes Kemenkes. Yogyakarta.
- Badii, F., and N.K. Howell. 2006. Fish gelatin: Structure, gelling properties and interaction with egg albumen proteins. Food Hydrocoll. 20(5): 630-640.
- Bloom, J. H. 1988. Chemical and Physical Water Quality Analysis A Report and Practical at Training at Faculty of Fisheries. Universitas Brawijaya. Malang.
- Buckle, K. A., R. A. Edward, G. H. Fleet dan M. Wootton. 1987. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Press, Jakarta. (Diterjemahkan oleh Hari Purnomo dan Adiono).
- De Man, J.M. 1997. Kimia Makanan. Diterjemahkan oleh Kosasih Padmawinata. Penerbit ITB. Bandung.
- Gaspersz, V. 1991. Metode Perancangan Percobaan. CV. Armico. Bandung.
- Herawati. 2008. Produksi Karkas, Hasil Olahan, dan Perubahan Histologi Organ dan Jaringan Ayam Broiler dengan Suplemen Fitobiotik Jahe Merah. Program Studi Ilmu Peternakan. Sekolah Pascasarjana. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Kusumaningrum, M., Kusrahayu dan Mulyani, S., 2013. Pengaruh berbagai filler (bahan pengisi) terhadap kadar air, rendemen dan sifat organoleptik (warna) chicken nugget. Jurnal Agriculture Peternakan. Vol 2(1):370-376.

- Komasilan, S. 2015. Pengaruh penggunaan beberapa jenis filler terhadap sifat fisik *chicken nugget* ayam petelur afkir. *Jurnal ZooteK*. 35(1):106-116.
- Jamilah, B., Harvinder, K. G. 2002. Properties of gelatin from skins of fish black tilapia (*Oreochromis mossambicus*) and red tilapia (*Oreochromis nilotica*). *J. Food Chemistry*. 77: 81-84.
- Miskiyah, Juniawati dan Kamsiati. E. 2019. Pengaruh penggunaan pelarut dalam teknik ekstraksi terhadap mutu gelatin kaki ayam. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. 16(1):10-18.
- Nurwantoro dan S. Mulyani. 2003. *Teknologi Hasil Ternak*. Buku Ajar. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Padaga, M dan M.E, Sawitri. 2005. *Es Krim yang Sehat*. Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Park, J.W., W.S. Whiteside and S.Y. Cho. 2008. Mechanical and water vapor barrier properties of extruded and heat-pressed gelatin films. *Food Science and Technology*. 41(4) : 692-700.
- Permadi, N,S., S. Mulyani, dan A. Hintono. 2012. Kadar serat, sifat organoleptik, dan rendemen nugget ayam yang disubstitusi dengan jamur tiram putih (*Plerotus ostreatus*). *Jurnal Aplikasi Pangan*. 1 (4):115-121.
- Rapika, Zulfikar dan Zumarni. 2016. Kualitas fisik gelatin hasil ekstraksi kulit sapi dengan lama perendaman dan konsentrasi asam klorida yang berbeda. *Jurnal Peternakan*. 13(1):26-32.
- Retno, D.T. 2012. Pembuatan gelatin dari tulang ayam boiler dengan proses hidrolisa. *Prosiding Seminar Nasional Aplikasi Sains dan Teknologi (SNAST) Periode III. Program Studi Teknik Kimia, Universitas Pembangunan Nasional, Yogyakarta*.
- Said, M.I. 2014. *By Product Ternak, Teknologi dan Aplikasinya*. IPB Press. Bogor.
- Sasmitaloka, K.S., Miskiyah, dan Juniawati. 2017. Kajian potensi kulit sapi kering sebagai bahan dasar produksi Gelatin Halal. *Buletin peternakan*. 41 (3) : 328-337.
- Sudarmadji, S. B. Haryono, dan Suhardi. 2007. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

_____. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Edisi kedua. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.

Soekarto, S. T. 1985. Penilaian Organoleptik: (untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian). Penerbit Bharata Karya Aksara. Jakarta.

Wulandari, E. S. Lili, dan C. Hartati. 2016. Karakteristik mikrobiologi nugget ayam dengan pasta tomat selama penyimpanan pada suhu refrigerasi. Jurnal Ilmu Ternak. Fakultas Peternakan. Unpad. 16(1):42-45.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Tabel Anova Nilai pH pada Nugget Ayam dengan Penambahan Jenis hidrolisis dan Penambahan Level gelatin sapi yang Berbeda

Descriptive Statistics

Dependent Variable:PH

PERLAK UAN	LEVEL GELATI N	Mean	Std. Deviation	N
A1	B1	6.6767	.05033	3
	B2	6.5967	.11547	3
	B3	6.5567	.12055	3
	Total	6.6100	.10198	9
A2	B1	6.4433	.10263	3
	B2	6.5533	.06807	3
	B3	6.7667	.06506	3
	Total	6.5878	.15849	9
Total	B1	6.5600	.14683	6
	B2	6.5750	.08803	6
	B3	6.6617	.14400	6
	Total	6.5989	.12979	18

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:PH

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.187 ^a	5	.037	4.501	.015
Intercept	783.816	1	783.816	9.444E4	.000
A	.002	1	.002	.268	.614
B	.036	2	.018	2.177	.156
A * B	.148	2	.074	8.940	.004
Error	.100	12	.008		
Total	784.102	18			
Corrected Total	.286	17			

a. R Squared = ,652 (Adjusted R Squared = ,507)

PH

	LEVEL GELAT IN	N	Subset
			1
Duncan ^a	B1	6	6.5600
	B2	6	6.5750
	B3	6	6.6617
	Sig.		.090

Lampiran 2. Tabel Anova Nilai Kadar Air pada Nugget Ayam dengan Penambahan Jenis hidrolisis dan Penambahan Level gelatin sapi yang Berbeda

Descriptive Statistics

Dependent Variable:KADAR AIR

PERLUKUAN	LEVEL GELATIN	Mean	Std. Deviation	N
A1	B1	35.4900	1.86395	3
	B2	38.2667	4.35437	3
	B3	39.4033	2.54885	3
	Total	37.7200	3.20505	9
A2	B1	35.0100	3.26133	3
	B2	36.1000	4.26300	3
	B3	33.6733	5.97513	3
	Total	34.9278	4.15161	9
Total	B1	35.2500	2.39026	6
	B2	37.1833	4.03260	6
	B3	36.5383	5.17005	6
	Total	36.3239	3.87412	18

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:KADAR AIR

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	68.264 ^a	5	13.653	.877	.525
Intercept	23749.648	1	23749.648	1.525E3	.000
A	35.084	1	35.084	2.253	.159
B	11.627	2	5.814	.373	.696
A * B	21.552	2	10.776	.692	.520
Error	186.886	12	15.574		
Total	24004.798	18			
Corrected Total	255.150	17			

a. R Squared = ,268 (Adjusted R Squared = -,038)

Lampiran 3. Tabel Anova Hasil produksi (*yields*) pada Nugget Ayam dengan Penambahan Jenis hidrolisis dan Penambahan Level gelatin sapi yang Berbeda

Descriptive Statistics

Dependent Variable:HASIL PRODUKSI (YIELDS)

PERLAKUAN	LEVEL GELATIN	Mean	Std. Deviation	N
A1	B1	1.1567E2	8.14453	3
	B2	1.1000E2	9.64365	3
	B3	1.1767E2	5.85947	3
	Total	1.1444E2	7.76388	9
A2	B1	1.0667E2	5.05800	3
	B2	1.0303E2	.90738	3
	B3	1.1017E2	8.69387	3
	Total	1.0662E2	5.91941	9
Total	B1	1.1117E2	7.81452	6
	B2	1.0652E2	7.21732	6
	B3	1.1392E2	7.80011	6
	Total	1.1053E2	7.81356	18

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:RENDEMEN

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	446.567 ^a	5	89.313	1.813	.185
Intercept	219917.120	1	219917.120	4.463E3	.000
A	275.342	1	275.342	5.588	.036
B	167.890	2	83.945	1.704	.223
A * B	3.334	2	1.667	.034	.967
Error	591.313	12	49.276		
Total	220955.000	18			
Corrected Total	1037.880	17			

a. R Squared = ,430 (Adjusted R Squared = ,193)

	LEVEL GELATI N	N	Subset
			1
Duncan ^a	B2	6	1.0652E2
	B1	6	1.1117E2
	B3	6	1.1392E2
	Sig.		.107

Lampiran 4. Tabel Anova Nilai Kesukaan pada Nugget Ayam dengan Penambahan Jenis hidrolisis dan Penambahan Level gelatin sapi yang Berbeda

Descriptive Statistics

Dependent Variable:KESUKAAN

PERLAK UAN	LEVEL GELATI N	Mean	Std. Deviation	N
A1	B1	4.0233	.43547	3
	B2	4.0900	.23065	3
	B3	4.2000	.35341	3
	Total	4.1044	.31289	9
A2	B1	4.3333	.29366	3
	B2	4.2900	.03464	3
	B3	4.3800	.50229	3
	Total	4.3344	.29403	9
Total	B1	4.1783	.37306	6
	B2	4.1900	.18374	6
	B3	4.2900	.40075	6
	Total	4.2194	.31742	18

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:KESUKAAN

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.298 ^a	5	.060	.505	.767
Intercept	320.467	1	320.467	2.718E3	.000
A	.238	1	.238	2.019	.181
B	.045	2	.023	.192	.828
A * B	.015	2	.007	.062	.940
Error	1.415	12	.118		
Total	322.180	18			
Corrected Total	1.713	17			

a. R Squared = ,174 (Adjusted R Squared = -,170)

Lampiran 5. Dokumentasi Penelitian

Pembuatan Gelatin

Pengovenan kulit



Kulit kering



Penambahan Bakteri LP



Kulit yang dihidrolisis



Pembuatan *nugget* ayam

Bahan-bahan



Penggilingan



Penggorengan



Nugget ayam



Pengukuran pH



Hedonik kesukaan



RIWAYAT HIDUP



Hartati lahir di Anawua pada tanggal 03 Juli 1999 Kabupaten Kolaka, Sulawesi Tenggara. Anak ke dua dari dua orang bersaudara dari bapak Alm. Arase dan ibu Nurhaya, Jenjang pendidikan formal yang pernah ditempuh adalah Sekolah Dasar Negeri 1 Anawua, Kecamatan Toari Kabupaten Kolaka dan lulus tahun 2010, kemudian setelah Lulus Sekolah Dasar, penulis melanjutkan pendidikan kejenjang Sekolah Menengah Pertama yakni pada SMPN 1 Cina, Kecamatan Cina Kabupaten Bone lulus tahun 2013, dan melanjutkan Sekolah Menengah Atas di SMA Negeri 1 Mare / SMAN 2 Bone, Kecamatan Mare Kabupaten Bone, dan lulus pada tahun 2016. Sekarang penulis menempuh pendidikan strata satu di Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar pada tahun 2016. Penulis pernah aktif pada organisasi HIMAPROTEK FAPET UH (Himpunan Mahasiswa Produksi Ternak) dan organisasi daerah PMB UH Latenritatta Universitas Hasanuddin Makassar, 2016. Penulis masuk di Universitas Hasanuddin Makassar dengan jalur Seleksi Nasional Masuk Perguruan Tinggi Negeri (SNMPTN).