

DAFTAR PUSTAKA

- Abadi, T. *Peran Serta Masyarakat Dalam Pemberian Informasi Produk Halal*. Jakarta : Kementerian Hukum Dan Hak Asasi Manusia RI, Badan Pembinaan Hukum Nasional, 2011.
- Achadi, E. 2007. *Gizi dan Kesehatan Masyarakat*. PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Amersham Bioscience, Inc. 1999. *Technical Manual Protein Electrophoresis*. Hamilton Company USA.
- AMI. 2015. Data Konsumsi dan Populasi Babi di Indonesia. <http://puskapena.fapet.ugm.ac.id/2016/08/27/populasi-vs-konsumsi-daging-babi-kemana-kah-larinya/>. Diakses pada tanggal 31 Mei 2017.
- Anugrah, E.P, Kusumajadi. S, Lilis. S. 2015. Pengaruh Berbagai Konsentrasi Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) Terhadap Daya Awet Dan Akseptabilitas Pada Karkas Ayam Broiler. Publikasi. Fakultas Peternakan, Universitas Padjadjaran, Bandung.
- Arifin, Z. 2014. Yang diharamkan dari babi, Kajian terhadap Q.S Al-Baqarah ayat 173. Publikasi. Jurnal Al Kaffah Vol.2 No.1, Hal 27-43.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. SNI 01-3818-1995. Bakso Daging. Dewan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Bio-rad, laboratories. 2018. SDS PAGE (*Sodium Dodecyl Sulphate Polyacrylamide Gel Electrophoresis*). <http://www.bio-rad.com/en-id/applications-technologies/protein-electrophoresis-methods?ID=LUSOW4GRI>. Diakses pada tanggal 26 Mei 2018.
- Biolib. 2007. Babi Pedaging. <https://www.biolib.cz/en/taxon/id630019/>. Diakses pada tanggal 20 Mei 2018.
- Dalilah, E. 2006. *Evaluasi Nilai Gizi dan Karakteristik Protein Daging Sapi dan Hasil Olahannya*. Skripsi: Program Studi Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor.
- Ellya, E., S. 2010. *Gizi Dalam Kesehatan Reproduksi*. Trans Info Media : Jakarta.
- Hames, B. D. 1998. *Gel Electrophoresis of Proteins*. Oxford University Press. New York USA.

- Haryanto, T. dan Budiman, S.A. 2015. Penggunaan Fitur Kimia Fisik dan Posisi Atom Untuk Prediksi Struktur Sekunder Protein. Publikasi. Departemen Ilmu Komputer, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam (FMIPA) Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hendayana, S. 2006. *Kimia Pemisahan Metode Kromatografi dan Elektroforesis Modern*. PT Remaja Rosdakarya : Bandung, h. 3-5.
- Hermanianto, J., Nurwahid. M, dan Azhar. E. 1997. Pengetahuan Bahan Daging dan Unggas. Teknologi dan Industri Pangan.
- Hermanto, S dan Cut D. K. Meutia. 2010. Perbedaan Profil Protein Produk Olahan (Sosis) Daging Babi dan Sapi Hasil Analisa SDS-PAGE. Publikasi. Fakultas Sains dan Teknologi, UIN Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Khalid, H. 2011. *Principles of Poultry Science Poultry Industri*. College of Agriculture, Departemen of Animal Resources, Diyala University, Irak.
- Kumari. 2009. *Waspada Flu Babi*. Penerbit Jala Sutra : Yogyakarta.
- Koma Biotech inc. 2017. Manual Instruction Mammal Tissue Protein Extraction Reagent.
- Maknunah, Z. 2015. *Karakterisasi profil protein gelatin komersial menggunakan Sodium Dodecyl Sulphate Polyacrylamide Gel Electrophoresis (SDS-PAGE) dan analisis kadar protein menggunakan spektrofotometer UV-Vis*. Skripsi: Jurusan Kimia, Fakultas Sains dan Teknologi, UIN Maulana Malik Ibrahim. Malang.
- Maulana. 2016. Populasi vs Konsumsi Daging Babi, kemana kah larinya ?. <http://puskapena.fapet.ugm.ac.id/2016/08/27/populasi-vs-konsumsi-daging-babi-kemana-kah-larinya/>. Diakses pada tanggal 31 Mei 2017.
- Megiandari, A. 2009. *Isolasi dan Pencirian Enzim Protease Keratinolitik dari Usus Biawak Air*. Skripsi: Departemen Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Murtidjo, B. A. 2003. *Pedoman Beternak Ayam Broiler*. Kanisius : Yogyakarta.
- Mustollah, H. 2016. *Analisa Profil Protein Gelatin Sapi dan Gelatin Babi Gummy Vitamin C Menggunakan Metode SDS-PAGE (Sodium Dodecyl Sulphate Polyacrylamide Gel Electrophoresis)*. Skripsi: Jurusan Farmasi, Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah, Jakarta.
- Poedjiadi, A., dan Supriyanti, T. 2006. *Dasar-dasar Biokimia*. UI-Press : Jakarta

- Rahmawati, E.D. 2011. *Pengaruh Penambahan Tepung Kecambah Kacang Hijau (Phaseolus radiatus L.) Terhadap Kualitas Kimia dan Tingkat Kesukaan Bakso Daging Ayam Broiler*. Skripsi: Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Riyanto, I. 2006. *Analisis Kadar, Daya Cerna dan Karakteristik Protein Daging Ayam Kampung dan Hasil Olahannya*. Skripsi: Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan, Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor.
- SIMBI KEMENAG. 2014. *Data Produk Tersertifikasi Halal LPPOM MUI*. Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam. Kementerian Agama Republik Indonesia.
- Sipayung, D. 2013. *Dinamika Nonlinier Pada Protein Sekunder Dalam Pengaruh Medan Magnet Abelian*. Skripsi. Program Studi Fisika, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Indonesia. Depok.
- Suardana, I.W. dan Swacita, I.B.N. 2008. *Penuntun Praktikum Kesmavet II*. Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Udayana, Denpasar.
- Sudjadi. 2008. *Bioteknologi Kesehatan*. Kanisius : Yogyakarta.
- Suprijatna, E. Atmomarsono, U. Kartasudjana, R. 2005. *Ilmu Dasar Ternak Unggas*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Susanto, E. 2010. Penggunaan SDS-PAGE Untuk Karakterisasi Fraksi Protein Sebagai Alternatif Metode Identifikasi Pencampuran Daging Babi ke Dalam Bakso. Publikasi. Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Islam Lamongan.
- Susanto, E. 2011. Identifikasi Daging Babi Dalam Sosis Melalui Karakterisasi Protein Myofibril. Publikasi. Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Islam Lamongan.
- Soeparno. 2011. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press : Yogyakarta.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, pasal 3.
- USDA. 2006. Ayam broiler (*Gallus domesticus*), US Departemen of Agriculture. https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Poultry_Classes_Blog_photo_-_Flickr_-_USDAGov.jpg . Diakses pada tanggal 20 Mei 2018.

- USDA. 2018. Daging Ayam, US Departemen of Agriculture. https://www.peacequarters.com/wp-content/uploads/2018/03/chicken-breast-279848_1280.jpg. Diakses pada tanggal 26 Mei 2018.
- USDA. 2013. Daging Babi, US Departemen of Agriculture. <http://www.foodsafetynews.com/files/2013/02/RawPorkMain.jpg>. Diakses pada tanggal 26 Mei 2018.
- Veerman, M., Setiyono., Rusman. 2013. Pengaruh Metode Pengeringan Dan Konsentrasi Bumbu Serta Lama Perendaman Dalam Larutan Bumbu Terhadap Kualitas Fisik Dan Sensori Dendeng Babi. Publikasi. Fakultas Pertanian, Universitas Pattimura, Ambon.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama : Jakarta.
- Zilhada., Ofa S. B., Charisatul U. 2014. Protein Profiles of Beef (*Bos indicus*), Pork (*Sus domesticus*), and Sausage By Using SDS-PAGE (Sodium Dodecyl Sulphate Polyacrylamide Gel Electrophoresis) Method. Syarif Hidayatullah Islamic State University, Jakarta, Indonesia.