

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonym. Al-Qur'an dan terjemahannya. Jakarta: Departemen Agama Republik Indonesia; 1994.
1. World health organization (WHO). Oral health. 2012. Cited 2018 Sep 18. Available from: <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs318/en/>.
  2. Mahesarani T. Obat kumur murah dan baik. 2010. Cited 2018 Sep 20. Available from: <http://tnol.co.id>.
  3. Enda F. Pengaruh pemberian larutan ekstrak jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) terhadap pembentukan plak gigi. Semarang: Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro; 2012.
  4. Oyanagia T, Tagamia J, Matin K. Potential of mouthwashes in disinfecting cariogenic bacteria and biofilm leading to inhibition of caries. South African Dent Technol J 2013;4(2):18-24.
  5. GMIA. Gelatin handbook. Woburn: Kraft Foods Global Inc; 2012.
  6. Kementerian hukum dan HAM (Kemenkumham). UU no. 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal. Jakarta: Kementerian Sekretariat Negara Republik Indonesia; 2014.
  7. Bahtiyar M. Pemanfaatan tulang sisa rumah makan, rumah potong hewan, dan rumah potong ayam sebagai bahan gelatin. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada; 2012.
  8. Rapika, Zulfikar, Zumarni. Kualitas fisik gelatin hasil ekstraksi kulit sapi dengan lama perendaman dan konsentrasi asam klorida (HCl) yang berbeda. J Peternak 2016;13(1):26-32.
  9. Irfanita N, Jaswir I, Mirghani MES, Sukmasari S, Ardini YD, Lestari W. Rapid detection of gelatin in dental materials using attenuated total reflection fourier transform infrared spectroscopy (ATR-FTIR). J Phys Conf Ser 2017;884(1):1-10.
  10. OIE. Bovine spongiform encephalopathy (BSE). 2016. Cited 2018 Okt 18. Available from: <http://www.oie.int/doc/ged/D13944.PDF>.
  11. Smith B. Fundamentals of fourier transform infrared spectroscopy. 2nd ed. Florida: CRC Press; 2011.
  12. Abdullahsyah, Nasution HB, Azmi F. Al-kaffah jurnal kajian nilai-nilai keislaman. Al-kaffah 2014;2(1):27-43.
  13. Alma FZ. Analisis daging tikus pada bakso sapi dengan metode DSC. Skripsi. Purwokerto: Universitas Muhammadiyah Purwokerto; 2017.
  14. Farah CS, McIntosh L, McCullough MJ. Mouthwashes. Aust Prescr 2009;32(6):162-4.
  15. Thomas A, Thakur S, Mhambrey S. Comparison of the antimicrobial efficacy of chlorhexidine, sodium fluoride, fluoride with essential oils, alum, green tea, and garlic with lime mouth rinses on cariogenic microbes. J Int Soc Prev Community Dent 2015;5(4):302-8.

16. Diny FH. Efek hambat berbagai macam obat kumur terhadap pertumbuhan bakteri *Streptococcus mutans*. Skripsi. Jakarta: Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah; 2013.p.1-9.
17. Susilowati A, Sumarawati T. Kajian lama kumur air rebusan gambir (*Uncaria gambir*) terhadap pembentukan plak gigi. Perpustakaan Fakultas Kedokteran UNISSULA Semarang 2012;4(1):57-62.
18. Eley B, Soory M, Manson J. Periodontics. 6th ed. London: Churchill Livingstone; 2010.
19. Hartomo A, Widiatmoko M. Emulsi dan pangan instan berlesitin. Yogyakarta: Andi Offset; 1993.
20. Suprayitno E, Sulistiyati TD. Metabolisme protein. Malang: UB Press; 2017.
21. Fatimah D, Jannah A. Efektivitas penggunaan asam sitrat dalam pembuatan gelatin tulang ikan bandeng (*Chanos-chanos forskal*). Perpustakaan UIN Maulana Malik Ibrahim Malang. 2008.p.7-15.
22. Amiruldin M. Pembuatan dan analisis karakteristik gelatin dari tulang ikan tuna (*Thunnus albacares*). Skripsi. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor; 2007.p.10-8.
23. Fitrah NB. Optimasi proses perendaman dalam pembuatan gelatin berbahan baku limbah. Skripsi. Bandung: Politeknik Institut Teknologi Bandung.p.7-17.
24. Ingle J, Crouch S. Spectrochemical analysis. Upper Saddle River: Prentice Hall; 1988.
25. Stuart B. Biological application of infrared spectroscopy. Greenwich: University of Greenwich; 1997.
26. Nicolet T. Introduction to fourier transform infrared. Waltham: Thermo Nicolet corp; 2001.
27. Dachriyanus. Analisis Struktur Senyawa Organik secara Spektroskopi. Padang: Lembaga Pengembangan Teknologi Informasi dan Komunikasi (LPTIK) Universitas Andalas; 2004.p.21-37.
28. Damayanti R, Hardeli, Sanjaya H. Preparasi dye sensitized solar cell (DSSC) menggunakan ekstrak antosianin ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L). Jurnal Saintek 2014;6(2):148-57.
29. Suseno F, Firdausi K. Rancang bangun spektroskopi fourier transform infrared untuk penentuan kualitas susu sapi. Berk Fis 2008;11(1):23-8.
30. Aisah DS, Pertiwi DE, Rahma LA, Rahman MA. Analisis senyawa organik dengan metode spektrofotometri FT-IR. Bandung. 2016.
31. Suarsa IW. Spektra rotasi dan vibrasi. Denpasar: Jurusan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Udayana; 2016.p.3-26.
32. Hendayana S. Kimia analitik instrumen. Semarang: IKIP Semarang Press; 1994.p.1-253.
33. Zuhroni. Islam untuk disiplin ilmu kesehatan dan kedokteran 2 (fiqh kontemporer). Jakarta: Departemen Agama Republik Indonesia; 2003.
34. Budiarti R. Tingkat keimanan Islam dan status karies gigi santri. Jurnal Health Quality 2014;5(1):1-8.
35. Quamilla N. Stres dan kejadian periodontitis. J Syiah Kuala Dent Soc 2016;1(2):161-8.

36. Suliantari, Jenie B, Suhartono M. Aktivitas ekstrak sirih hijau (*Piper betle l*) terhadap bakteri patogen pangan. J Tekno dan Ind Pangan 2008;19(1):1-7.
37. Utama H, Wahid N. Makanan dan minuman emulsi. Yogyakarta; 2006.p.1-2.
38. Rahayu F, Fithriyah NH. Pengaruh waktu ekstraksi terhadap rendemen gelatin dari tulang ikan nila merah. 2015. Cited 2018 Okt 23:1-6. Available from: [jurnal.ftumj.ac.id/index.php/semnastek](http://jurnal.ftumj.ac.id/index.php/semnastek).
39. Kementerian agama (Kemenag). Pedoman dan tata cara pemotongan secara halal. Jakarta: Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam; 2010.p.19-68.
40. Ali M. Konsep makanan halal dalam tinjauan syariah dan tanggung jawab produk atas produsen industri halal. J Ahkam 2016;16(2):291-306.
41. Mahmud, A. Kajian hadist tentang halal, haram, dan syubhat. Jurnal Adabiyah 2017;17(2):124-42.
42. Syafrida. Sertifikat halal pada produk makanan dan minuman memberi perlindungan dan kepastian hukum hak-hak konsumen muslim. ADIL: Jurnal Hukum 2017;7(2):159-74.
43. Purwanto Y. Islam mengutamakan ilmu pengetahuan dan teknologi. J Sosioteknologi 2011;10(22):1043-60.
44. Suryanti C. Agama dan IPTEK: Refleksi dan tantangannya dalam mengembangkan moralitas kaum muda. Orientasi baru 2010;19(2):155-70.
45. Harahap RZ. Etika Islam dalam mengelola lingkungan hidup. Jurnal Edutech 2015;1(1).
46. Rohman A, Che Man Y. Fourier transform infrared (FTIR) spectroscopy for analysis of extra virgin olive oil adulterated with palm oil. Food Res Int 2010;43:886-92.
47. Hashim DM, Man YBC, Norakasha R, Shuhaimi M, Salmah Y, Syahariza ZA. Potential use of fourier transform infrared spectroscopy for differentiation of bovine and porcine gelatins. *Food Chem* 2010;118:856-60.
48. Vergoten G, Theophanides T. Biomolecular structure and dynamics. Loutraki: Springer Science Business Media; 1997.p.273-84.
49. Roswiem AP, Kusuma I. Identifikasi dalam obat bentuk sediaan tablet menggunakan metode fourier transform infrared (FTIR) spectroscopy. Indonesian journal of halal:58-72.
50. Nugroho A, Kurniawan F. Deteksi gelatin babi menggunakan sensor emas termodifikasi NiO nanopartikel pada quartz crystal microbalance. Jurnal sains dan seni ITS 2015;4(2):32-4.
51. Aida AA, Che Man Y, Wong CMVL, Raha AR, Son R. Analysis of raw meats and fats of pigs using polymerase chain reaction for halal authentication. Meat science 2005;69(1):47-52.
52. Demirhan Y, Ulca P, Senyuva HZ. Detection of porcine DNA in gelatine. Meat science 2012;90:686-9.
53. Rafi M, Anggundari WC, Irawadi TT. Potensi spektroskopi FT-IR-ATR dan kemometrik untuk membedakan rambut babi, kambing, dan sapi. Indo. J. Chem. Sci 2016;5(3):232-7.

54. Aswirna P, Febriyanti S. Peningkatan pemahaman masyarakat tentang pentingnya mengonsumsi produk halal bagi pemuka agama Islam kota Padang. Padang: Universitas Islam Negeri Imam Bonjol Padang; 2018.p.9-80.