

DAFTAR PUSTAKA

- Al-Quran dan terjemahannya. Departemen Agama Republik Indonesia. Jakarta: PT. Karya Toha Putra; 2006.
1. Barmo S, Balqis, Nurhayani. Hubungan faktor perilaku terhadap pemanfaatan pelayanan kesehatan gigi dan mulut di Puskesmas Antang Perumnas Kota Makassar. *Dentofasial J K G* 2013;10(1):11-2.
 2. Nikmah, Dhita M. Perbandingan antara penyuluhan metode ceramah menggunakan flip chart dan benda tiruan terhadap peningkatan pengetahuan kesehatan gigi dan mulut siswa kelas IV. *Global journal* 2012;1(2):1-6.
 3. Sintawati, Indirawati. Faktor-faktor yang mempengaruhi kebersihan gigi dan mulut masyarakat DKI Jakarta Tahun 2007. *Jurnal e-GiGi (eG)* 2007;8(1):860-73.
 4. Anitasari S, Rahayu N. Hubungan frekuensi menyikat gigi dengan tingkat kebersihan gigi dan mulut siswa sekolah dasar negeri di Kecamatan Palaran Kotamadya Samarinda Provinsi Kalimantan Timur. *Dent J* 2005;(2):88-93
 5. Voigt. Buku ajar teknologi farmasi. Noeroto SS, penerjemah. Yogyakarta: UGM Press; 1984.p.337-8.
 6. Agustin AT. Gelatin Ikan: Sumber, komposisi kimia, dan potensi pemanfaatannya. *Jurnal media teknologi hasil perikanan* 2013;1(2):44-6.
 7. Cole CGB. Gelatin in encyclopedia of food science and technology. 2nd ed. New York: Wiley J, Sons; 2000.p.190.
 8. Atmoko DI, Pangestuti RD. Produksi gelatin dari tulang sapi dengan proses hidrolisa. Semarang: Fakultas teknik Universitas Diponegoro; 2011.
 9. Siregar, Hadijah, dkk. “Pengaruh Jenis Pelarut dan Suhu Ekstraksi Kaki Ayam Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Gelatin yang Dihasilkan”. *Rekayasa Pangan dan Pertanian* 3, no.2 (2015): h. 171-177.
 10. Jannah, Akyunul, dkk. “Isolasi dan Karakterisasi Gelatin dari Tulang Ayam dengan Metode Asam”. *ALCHEMY* 2, no. 3 (2013): h. 184 – 189.
 11. Republik Indonesia, Undang-Undang tentang Perlindungan Konsumen, UU No.8 Tahun 1999
 12. Chatwall G. Spectroscopy atomic and molecule. Bombay: Himalaya publishing house; 1985.p.375-83.

13. Sherman H. Infrared spectroscopy (internet). 2013. Cited 2018 August 10. Available from <http://www.prenhall.com/settle/chapters/ch15.pdf>.
14. Adam, P. Kedudukan Sertifikasi Halal dalam Sistem Hukum Nasional sebagai Upaya Perlindungan Konsumen dalam Hukum Islam. *Amwaluna*. EISSN: 2540-8399. Vol. 1 No. 1 (2017), Hal 150-165.
15. Nura Mayasari, Memilih Makanan Halal, Jakarta: Qultum Media, 2007
16. Hilda, L. Pandangan Sains Terhadap Haramnya Lemak Babi. *Logaritma*. Vol. 1, No. 01 (2013).
17. Zuhroni. Pandangan Islam terhadap masalah kedokteran dan kesehatan. Jakarta: Fakultas Kedokteran Universitas YARSI; 2008.
18. Ansel HC. Pengantar bentuk sediaan farmasi. 4th ed. Ibrahim F, Asmanizar, Aisyah I, penerjemah. Jakarta: UI Press; 1989.p.255-71, 607-08, 700.
19. Lachman L, Lieberman HA, Karig JL. Teori dan praktek farmasi industri. 3rd ed. Suyatmi S, penerjemah. Jakarta: UI Press; 1994.p.562.
20. Rogers TL. Hypromellose. 6th ed. Rowe RC. London: Pharmaceutical press and american pharmacists association; 2009.p.326-8.
21. Loden MH, Olsson L, Skare, Axell T. Instrumental and sensory evaluation of the frictional response of the skin following a single application of five moisturizing creams. *Journal of society of cosmetics chemists* 1992;43(1):13-20.
22. Saiful A. Pengaruh lama determinasi terhadap rendemen yang dihasilkan dalam proses pembuatan gelatin (internet). 2005. Cited 10 Agustus 2018. Available from http://www.warintek.ristek.go.id/pangan_kesehatan/pangan/ipb/Gelatin.pdf.
23. Imeson A. Thickening and Gelling Agents for Food. London: Blackie Academic and Professional; 1992.p.169.
24. Chaplin M. Gelatin (internet). 2005. Cited 2018 August 10. Available from: [www//lsbuc.ac.uk](http://www.lsbuc.ac.uk).
25. Wiyono VS. Gelatin halal gelatin haram. *Jurnal halal LPPOM-MUI* 2001;36(3):91-5.
26. Grobber AH, Steele PJ, Somerville RA, Taylor DM. Inactivation of the bovine-spongiform-encephalopathy (BSE) agent by the acid and alkali processes used the manufacture of bone gelatin. *Biotechnology and applied biochemistry* 2004;39(2):329-38.
27. Hastuti D, Sumpe I. Pengenalan dan proses pembuatan gelatin. 2007;3(1):39-48.
28. Suminar A. Kimia organik. Jakarta: Erlangga; 1983.p.129.

29. Schrieber R, Gareis H. *Gelatine Handbook*. Wainhem: Wiley-VCH Verlag GmbH & Co; 2007;99(3):58-62.
30. Arham R. Kajian proses ekstraksi gelatin dari kulit ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*) segar. Skripsi. Bogor: Pascasarjana institut pertanian Bogor; 2004.
31. Gilsenan PM, Murphy SB. Rheological characterization of gelatins from mammalian and marine Sources. *Food hydrocolloids* 2000;14(2):191-5.
32. Utama H. Gelatin yang bikin heboh. *Jurnal halal LPPOM-MUI* 1997;18(20):10-2.
33. Pelu H, Herawati S, Chasanah E. Ekstarksi Gelatin dari kulit ikan tuna melalui proses asam. *Jurnal penelitian perikanan Indonesia* 1998;4(2):61-74.
34. Ward AG, Courts A. *The science and technology of gelatin*. London: Academic press; 1977.p.412.
35. Surono, Djazuli N, Budianto D. Penerapan paket teknologi pengolahan gelatin dari ikan Cucut. Jakarta: Balai Pengembangan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan; 1994.p.297.
36. Hof M. Basic of Optical Spectroscopy. *Handbook of Spectroscopy*. 2003;4(1):11-20.
37. Mulja M, Suharman. Analisis instrumen. 1st ed. Surabaya: Airlangga University Press; 1995.p.26-32.
38. Man C, Syahriza ZA. Analysis of potential lard adulteration in chocolate and chocolate products using fourier transtform infrared spectroscopy. *Food chemistry*. 2011;90(3):815-9.
39. Douglas. *Principels of instrumental analysis*. 5th ed. Philadelphia: Saunders golden sunburst series; 1998.p.243.
40. Davis R, Mauer LJ. Fourier transform infrared (FT-IR) spectroscopy: A rapid tool for detection and analysis of foodborne pathogenic bacteria. *Formatex JP*. 2010;56(8):1582-94.
41. Mudasir, Candra M. *Spektometri*. Yogyakarta: FMIPA Universitas Gadjah Mada; 2008.p.116.
42. Prastika, Irma. *Analisis cemaran Lemak Babi dalam Bakso di Purwokerto Menggunakan Spektroskopi Fourier Transform Infrared (FTIR) dan Kemometrik* Skripsi. Purwokerto: Fakultas Farmasi Universitas Muhammadiyah Purwokerto; 2105.
43. Blanco M, Alcalá M. Quality Control of Cosmetic Mixtures by NIR spectroscopy. *Anal Bioanal Chem* 2007;389(26):1577-83.

44. Rohman. *Monitoring the Presence of Lard in Virgin Coconut Oil (VCO) using Fourier Transform Infrared (FTIR) Spectroscopy for Halal Authentication Study*. Halal Products Research Institute. Malaysia: University Putra Malaysia; 2009.
45. Sudarmadji S, Bambang H, Suhardi. Analisa bahan makanan dan pertanian. 1989;17(2):11-24.
46. Stuart B. *Infrared Spectroscopy: Fundamentals and Application*. New York: John Wiley & Sons, Inc.; 2004.p.19-20, 33-34.
47. Rohman A, Man C. FTIR Spectroscopy Combined with Chemoetrics for Aanalysis of Extra Virgin Olive Oil Adulterated with Palm Oil. *Food Research International* 2010;17(2):303-10.
48. Herdiana Y. Formulasi Gel undesilenil fenilalanin dalam aktifitas sebagai pencerah kulit. Jatinangor: Universitas Padjajaran; 2007.
49. Al-Faridy, Hasan Rifa'i dan Iqbal Setyarso. *100 ++ Tanya Jawab Seputar Bersuci*. Jakarta Selatan: Qultum Media. 2009.
50. Qardhawi, Yusuf. *Halal Haram dalam Islam*. Solo: Era Intermedia. 2003.
51. Salim, Mukhtar. *Sehat Jiwa Raga Dengan Shalat*. Klaten: Wafa Press. 2009.
52. Musbikin, Imam. *Wudlu Sebagai Terapi*. Yogyakarta: Nusa Media. 2008.
53. Husayn Ansaryan, The Islamic Family's Structure, chapter(11) "Hygiene in the Family structure, " translated by Ms Lisa Zaynab Morgan & Ali Peiravi, (Qum, IR Iran: Ansaryan Publication, 2003), 107-8
54. Marzuqi, Ahmad Idris dan Maimun Zubair. 2015. *Ngaji Fiqih untuk Bekal Kehidupan Dunia-Akherat*. Kediri: Santri Salaf Press.
55. Milestone, Oral Health, Looking Back, 2010. diakses 11 mei 2019 pdf, www.asph.org/Milestone/doc/Chaptertext/chapter9/p:167,
56. Hendayana S. Kimia analitik instrument. Semarang: IKIP Semarang Press; 1994.p.1-253
57. Mujilan, dkk. Agama Islam (membangun pribadi muslim moderat) UNIVERSITAS INDONESIA.2018.
58. Sodikin. Mendeteksi kandungan gelatin babi ada makanan, bagaimana ? 2018. Cited 2019 April 14Available from : <https://www.islampos.com/mendeteksi-kandungan-gelatin-babi-pada-makanan-bagaimana-78382/>
59. Aji BK, Kurniawan F. Pemanfaatan serbuk biji salak (*Salacca zalacca*) sebagai adsorben Cr (VI) dengan metode batch dan kolom. Jurnal sains POMITS 2012;1(1):1-6.
60. Suryana. Makanan yang halal dan haram. Jakarta: PT Mapan; 2009.p.2-6,16-19.

61. Tarmidzi E. Jual beli produk dari gelatin yang mengandung babi. 2012. Cited 2019 April 14 Available from : <https://almanhaj.or.id/3437-jual-beli-produk-yang-mengandung-gelatin-dari-babi.html>
62. Suryana. Makanan yang halal dan haram. Jakarta: PT Mapan; 2009.p.2-6,16-19.
63. Zuhroni. Hukum Islam Terhadap Berbagai Masalah Kedokteran dan Kesehatan Kontemporer. Jakarta : Bagian Agama Universitas Yarsi. 2010.
64. Zuhdi. M. Masail Fiqhiyah_ Kapita Selektta Hukum Islam. Ed 2. Haji Masagung : Jakarta. 2001.
65. Muhadi, Muadzin. Semua Penyakit Ada Obatnya : Menyembuhkan Penyakit ala Rasulullah. Jagakarsa : Mutiara Media. Hal 180-184. 245-247. 2009.
66. Hashim DM, CheMan YB, Norakasha R, Suhaimi M, Salmah Y, & Syahariza ZA. (2010). Potential use of fourier transform infrared spectroscopy for differentiation of bovine and porcine gelatins. *Food Chemistry*, 118(3), 856–860.
67. Zilhada et al. *Differentiation of Bovine and Porcine Gelatin Extracted from Vitamin C Gummy by Combination Method of Fourier Transform Infrared (FTIR) and Principal Component Analysis (PCA)*. Program Studi Farmasi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta. 2018
68. Rohman A, Sisindari Y, Erwanto, Cheman YB. (2011). Analysis of pork adulteration in beef meatball using Fourier transform infrared (FTIR) spectroscopy. *Meat Science*, 88, 91–95..
69. Rafi M, Anggundari WC, Irawadil TT. Potensi spektroskopi FTIR-ATR dan kemometrik untuk membedakan rambut babi, kambing, dan sapi. *Indonesian journal of chemical science* 2016;5(3):229-34.
70. Mahmud A. Kajian hadis tentang halal haram dan syubhat. *Jurnal Adabiyah*. 2017; 17(2):124-42
71. Sayid Qutub. Sumber-sumber ilmu pengetahuan dalam Al-quran dan hadits. *Humaniora* 2011;2(2):1339-50.