

DAFTAR PUSTAKA

- Andayani, R., Kesumaningrum, D., & Nisa, T. (2023). *Analisis Rendang Daging Sapi dan Daging Babi Hutan Menggunakan Metode Spektroskopi FTIR Kombinasi Kemometrik untuk Autentikasi Halal*. 78–88. <https://doi.org/10.25077/jsfk.10.1.78-88.2023>
- Anggriani, R., Utama, D. M., Wahyudi, V. A., & Hafid, I. (2022). *Halal Certification Awareness Perceptions in Indonesian Food SMEs : An Investigation on Understanding , Knowledge , Impact , and Regulations*. 6869. <https://doi.org/10.23917/jiti.v23i1.4461>
- Cahyaningsari, D., Latif, H., & Sudarnika, E. (2019). *Identifikasi Penambahan Daging Babi pada Pangan Berbahan Dasar Daging Sapi Menggunakan ELISA dan qPCR*. 7(2), 17–25.
- Debnath, A., Uddin, M., Jahan, R., Rana, A., & Karim, M. (2022). Development of methods for quantification and classification of gelatin in capsule shell using chemometric analysis of FTIR spectroscopic data. *Bangladesh Journal of Scientific and Industrial Research*, 57(2), 91–98.
- Farmasi, J. S. (2023). *Metode Analisis Gelatin Sapi dan Babi pada Kapsul Lunak menggunakan Kromatografi Cair Kinerja Tinggi dan Analisis Komponen Utama*. 95, 129–136. <https://doi.org/10.25077/jsfk.10.1.129-136.2023>
- Karaginan, P., Merah, L., & Provinsi, A. (2019). *Al-Kimia*. 7(2).
- Lorenza, P. N. F. P., Pandhita, A. K., Mahemba, D. N. R. P., Pede, A. P. N., Seran, T. D. G., Setyaningsih, D., & Riswanto, F. D. O. (2021). *Artikel Review Review : Pemanfaatan Teknik Kemometrika Pengenalan Pola Pada Analisis Kuantitatif Senyawa Obat Kombinasi Tanpa Tahap Pemisahan*. 3(4), 253–267.
- Mulyati, S., Abubakar, A., & Hadade, H. (2023). *Makanan Halal dan Tayyib dalam Perspektif Al-Quran*. 1(1), 23–33.
- Naharros-Molinero, A., Caballo-González, M. Á., de la Mata, F. J., & García-Gallego, S. (2024). Shell Formulation in Soft Gelatin Capsules: Design and Characterization. *Advanced Healthcare Materials*, 13. DOI: 10.1002/adhm.202302250.
- Pebiansyah, A., & Yuliana, A. (2021). Aktivitas Antibakteri Kitosan dari Cangkang Lobster Air Tawar (*Cherax quadricarinatus*) terhadap *Staphylococcus aureus*. *Prosiding Seminar Nasional Diseminasi Penelitian, September*, 70–76.
- Prabawati, S. Y., & Fajriati, I. (2023). *Analisis Lemak Sapi Dan Lemak Babi Menggunakan Gas Chromatography (Gc) Dan Fourier Transform Infra Red Spectroscopy Second Derivative (Ftir-2d) Untuk Autentifikasi Halal*. 89–96.
- Rahmania, Y. L., Agustini, T. W., & Suzery, M. (2024). *Pengukuran Kandungan Dna Babi Dalam Berbagai Produk Pangan Dengan Metode Real Time- Polymerase Chain Reaction (RT-PCR)*. 129–133.
- Ramadita, A., & Ariyanto, H. D. (2024). Effect of Corn Starch and Glycerol Additions on the Characteristics of Capsule Shells from Seaweed Carrageenan. *Journal of Food and Pharmaceutical Sciences*, 12(2), 141–148. DOI: 10.22146/jfps.12223.
- Salamah, N., Jufri, S. L., Susanti, H., & Jaswir, I. (2023). *Analysis of Gelatin on Soft Candy using a Combination of Fourier Transform Infrared Spectroscopy (FTIR) with Chemometrics for Halal Authentication*. 5(2). <https://doi.org/10.15575/ijhar.v5i2.25682>
- Sitrat, A. (2022). *C selama 5 jam menggunakan akuades 1:2(massa/volume), Hasil ekstraksi disaring dan dikeringkan menggunakan oven pada suhu 60*. 4(Oktober), 91–100.
- Sumiati, T., Ratnasari, D., Rosidah, S., Setiadji, A., Studi, P., Farmasi, S., Tinggi, S., Industri, T., & Nusantara, P. T. K. (2020). *Sintesis Dan Karakterisasi Cangkang Kapsul Keras Dari Gelatin Tulang Ikan Lele Dumbo (Clarias Gariepinus)*. 5(2), 45–51.
- Wu, J., Xiao, J., Zhu, M., Yang, H., Liu, J., & Liu, Y. (2023). *applied sciences Study of Physicochemical and Gelation Properties of Fish Gelatin from Different Sources*.

Zilhadia, Z., Kusumaningrum, F., Betha, O. S., & Supandi, S. (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. <https://doi.org/10.7454/psr.v5i2.4013>