

## DAFTAR PUSTAKA

- Aberoumand, A. (2012). *Comparative Study Between Different Methods of Collagen Extraction From Fish and Its Properties*. *World Applied Sciences Journal*, 16(3), 316–319.
- Adriani, M. dan W. (2012). *Pengantar Gizi Masyarakat*. Kencana : Jakarta
- Ahmed, A., Ali, S. W. (2016). *Influence of Sugar Concentration on Physicochemical Properties and Sensory Attributes of Sapodilla Jam*. <https://doi.org/10.7287/peerj.preprints.1777>
- Allen, L. V. (2009). *Handbook of Pharmaceutical Excipients, Sixth Edition* (R. R. C., P. J. Sheskey, & M. E. Queen (eds.)). Pharmaceutical Press and American Pharmacists Assosiation.
- Amalia, D., & Fajri, R. (2020). *Analisis Kadar Nitrogen Dalam Pupuk Urea Prill Dan Granule Menggunakan Metode Kjeldahl Di Pt Pupuk Iskandar Muda*. *QUIMICA: Jurnal Kimia Sains Dan Terapan*, 2(1), 28–32. <https://doi.org/10.33059/jq.v2i1.2639>
- Ata, S. T., Yulianty, R., J.Sami, F., D., & Ramli, N. (2016). *Isolasi Kolagen dari Kulit dan Tulang Ikan Cakalang (Katsuwonus pelamis)*. *JPMR*, 1(1), 27–30.
- Bachtiar, Y. (2012). *Panduan Lengkap Budidaya Lele Dumbo*. Agromedia : Jakarta
- Bambang, A., Wayan, I., & Gusti, A. (2011). *Rancangan Percobaan Teori, Aplikasi Spss Dan Excel*. Lintas Kata Publishing : Malang
- Bintang. (2010). *Biokimia Teknik Penelitian*. Erlangga : Jakarta
- BPOM, R.I. (2016). *Kategori Pangan: Badan Pengawasan Obat Dan Makanan Republik Indonesia*.
- BPS,2022<https://binjaikota.bps.go.id/indicator/56/129/1/produksi-ikan-tawar.html>
- Budiartia, E. (2019). *Limbah Tulang Ayam (Gallus gallus domesticus) terhadap Aktivitas Anti Aging secara In Vitro*.
- Cantika Zaddana, Almasyhuri, U. M. (2021). *Formulasi Dan Uji Aktivitas Antioksidan Serbuk Minuman Instan Sari Buah Tomat (Solanum Lycopersicum)*. *Fitofarmaka : Jurnal Ilmiah Farmasi*, 11(1), 87–98.

- Chromý, V., Vinklárková, B., Šprongl, L., & Bittová, M. (2015). *The Kjeldahl Method as a Primary Reference Procedure for Total Protein in Certified Reference Materials Used in Clinical Chemistry*. I. A Review of Kjeldahl Methods Adopted by Laboratory Medicine. *Critical Reviews in Analytical Chemistry*, 45(2), 106–111. <https://doi.org/10.1080/10408347.2014.892820>
- Dachi., K., Reveny, J., & A., A. (2020). Isolation and Characterization of Collagen and NanoCollagen From Snakehead Fish (*Channa Striata*) Bone. *Asian Journal of Pharmaceutical Research and Development*, 8(5), 32–36.
- Darmanto, Y., & Kurniasih, R. A. (2019). Karakteristik Kolagen Dari Tulang, Kulit, dan Sisik Ikan Nila. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(2), 403–410.
- Devi, A. L., & Sari., S. (2017). *Ekstraksi Kolagen Ikan Manyung dan Ikan Kakap Sebagai Alternatif Kolagen ( Collagen Extraction of Manyung and Snapper Fish, alternative )*. *BIO-SITE Biologi and Sains Terapan*, 4(2), 48–52.
- Dewi, S. G., Trilaksana, W., & Tati, N. (2017). *Histologi, Ekstraksi dan Karakterisasi Kolagen Gelembung Renang Ikan Cunang (Muarenesox talabon)*. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Kelautan Tropis*, 9(2), 665–683.
- Emy Oktaviani. (2018). *Penentuan Kadar Flavonoid Dan Aktivitas Antioksidan Formula Serbuk Minuman Instan Ekstrak Belimbing Manis (Averrhoa carambola L.)*. *Fitofarmaka : Jurnal Ilmiah Farmasi*, 8(1).
- Fathianissa, A. G. (2018). Ekstraksi Dan Karakterisasi Sifat Fisis Kolagen Dari Limbah Sisik Ikan Gurami (*Osphronemus gouramy*). *Departemen Fisika Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Institut Pertanian Bogor*.
- FerrySumanto. Prospek Budidaya Ikan Gurame. <http://www.benihgurame.com>.
- FoodReview. (2021). “Better & More Sustainable Food Ingredients” dengan fitur digital interaktif. [https://bit.ly/Oktober29online](https://bit.ly/Okttober29online)
- Handoyo, R. D. (2001). *Prinsip Umum dan Pelaksanaan Polymerase chain Reacion (PCR)*. Pusat Studi Bioteknologi : Jakarta
- Hashim P, Ridzwan M, B. J. dan H. M. (2017). Collagen in food and beverage industries. *International Food Research Journal*, 22(1), 1–8.
- Herman, F. Mark, 2004. *Encyclopedia of Polimer Science and Engineering*, second edition . vol 12

- Mescher, A. L. (2013). *Junqueira's Basic Histology Text & Atlas*. Mc Graw Hill.
- John, M. (2008). *Kimia Makanan*. Institut Teknologi Bandung.
- Kumalaningsih, S., Suprayogi, dan B. Y. (2005). *Teknologi Pangan Membuat Makanan Siap Saji*. Trubus Agrisarana : Surabaya
- Kusumawati, A. H., Fikayuniar, L., Amalia, F., Aliani, N., & Rahmawati, I. (2021). *Reformulasi Corigens dalam Sediaan Antiaging dan Joint Support Drink Mix Collagen Rousselot's*. *Majalah Farmasetika*, 6(Suppl 1), 60. <https://doi.org/10.24198/mfarmasetika.v6i0.36683>
- Kusuma, S. A. (2010). *PCR*. Fakultas Farmasi, Universitas Padjajaran : Bandung
- Sitanggang, M., & Sarwono, B. (2011). *Budi Daya Gurami*. Penebar Swadaya Grup : Jakarta
- Muchtadi, D. (2010). *Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein*. Alfaeta : Yogyakarta
- Nagai, T., Izumi, M., & Ishii, M. (2004). *Fish Scale Collagen. Preparation And Partial Characterizacition*. *International Journal Of Food Science And Technology*, 39(3), 239–244.
- Noorman. (2016). *Perbandingan Produksi Kolagen Dari Sisik Dan Tulang Ikan Gurami ( Osphronemus Gouramy ) Secara Kimia Dan Enzimatis Oleh : Perbandingan Produksi Kolagen Dari Sisik Dan Tulang Ikan Gurami ( Osphronemus Gouramy ) Secara*. *Artikel Teknologi Pangan UNPAS*, 15.
- Permana. (2008). *Bagaimana Membuat Minuman Serbuk Instan*. [awpermana.dagdigdug.com](http://awpermana.dagdigdug.com) diakses 2 November 2022
- Permenkes. (2012). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 Tentang Bahan Tambahan Pangan*. Kemenkes.
- Rahmawati, D. (2019). *Pengaruh Variasi Jenis Asam Terhadap Produksi Kolagen Berbahan Dasar Tulang Ikan Tongkol (Euthynus affinis)*. *Universitas Islam Negri Ibrahim*.
- Rahmawati, D. (2019). *Pengaruh Variasi Jenis Asam Terhadap Produksi Kolagen Berbahan Dasar Tulang Ikan Tongkol (Euthynus affinis)*. *Universitas Islam Negri Ibrahim*.
- Rahmi, I. (2021). *Isolasi dan Formulasi Nanopartikel Kolagen Dari Kulit Dan Sisik Ikan Kakap Merah* (I. Fajar (ed.)). Penerbit NEM.

[https://www.google.co.id/books/edition/Isolasi\\_dan\\_Formulasi\\_Nanopartikel\\_Kolagen/bWJMEAAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=Buku+I+rahmi+Isolasi+dan+formulasi+nanopartikel+kolagen&printsec=frontcover](https://www.google.co.id/books/edition/Isolasi_dan_Formulasi_Nanopartikel_Kolagen/bWJMEAAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=Buku+I+rahmi+Isolasi+dan+formulasi+nanopartikel+kolagen&printsec=frontcover)

- Rini, A., Dewi, R., & Rahmi, N. (2023). *Pengecilan Ukuran Partikel dan Karakterisasi Kolagen Dari Kulit Ikan Gabus (Chana striata) dengan Metode Ball Milling*. *Jurnal Sains Farmasi Dan Klinis*, 10(1), 44–53.
- Rosmawaty, Murnyati, Nuhayati, W. (2014). *Pengolahan Kolagen Dari Kulit Ikan Nila*. Penebar Swadaya Grup : Jakarta
- Safitri, M., Tarman, K., Suptijah, P., & Sagita, N. (2020). *Karakteristik Kolagem Larut Asam Teripang Gama (Stichopus variegatus)*. In *Journal Pengelolaan Hasil Perikanan Indonesia*, 23(1), 166–177.
- Schmidt, M., Dornelles, M., Mello, R. C. ., Kubota, R. O., Mazutti, E. H., A, K. M., & Demiate. (2016). Collagen Extraction Procces. In *International Food Research Journal*, 23(3), 913–922.
- Setiyoningrum, P. (2011). *Pembuatan Coro Instan Minuman Khas Pati Jawa Tengah*. Institut Pertanian Bogor (IPB).
- Setyogati, W. (2019). *Pemeliharaan Larva Ikan Gurami (Osphronemus Gouramy) Pada Suhu Air yang Berbeda*. Budi Pratama.
- Simanjuntak, B. (2013). *Pengolahan Kolagen Kulit Ikan Nila Merah*. Balai Besar Penelitian Pengembangan Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan : Jakarta
- Suptijah, P., Indriani, D., & Wardoyo, S. E. (2018). *Isolasi Dan Karakterisasi Kolagen Dari Kulit Ikan Patin (Pangasius Sp.)*. *Jurnal Sains Natural*, 8(1), 8.
- Syaifuddin. (2009). *Anatomi Tubuh Manusia (Edisi 2)*. Salemba Medika : Jakarta
- SNI 01-2354.4-2006. *Penentuan kadar protein dengan metode total nitrogen pada produk perikanan*. Jakarta. [BSN]. Badan Standarisasi Nasional
- Nasional, B. S. (1996). *SNI 01-4320-1996 : Serbuk Minuman Tradisional*. 1–6 : Jakarta
- Nasional, S.B. (2014). *SNI 8076:2014 Kolagen Kolagenn kasar dari sisik sisik ikan Syarat mutu dan pengolahan*.
- Sudarmaji, S, D. (2007). *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty : Yogyakarta

- Sugiharto, Erwanto, Y., W. (2019). *Kolagen dan gelatin untuk Industri Pangan dan Kesehatan*. Lily Publisher.
- Takemori, T., Yasuda, H., Mitsui, M., & Shimizu, H. (2007). *Collagencontaining food and drink*. Pub.No: US 2007/ 0009638 A1.
- Thermo, N. (2001). *Introduction to FTIR Spectrometry*. Madison : USA
- Tu, S., Huang, T., & Wang, H. (2015). *Physico Chemical Properties of Gelatin from bighead Carp (Hypophthalmichthys nobilis) scales by ultrasound-assisted extraction*. *Journal Of Food Science and Technology*, 2166–2177.
- Tutik Setianingsih, Y. P. P. (2020). *Spektroskopi Inframerah untuk Karakterisasi Material Anorganik*. Universitas Brawijaya Press.
- Willy, P. W., Thomas, G., & Septiadji, M. R. (2021). *Penambahan Kolagen Sisik Dan Tulang Ikan Gurami (Osphronemus Goramy) Pada Minuman Jus Jambu Biji (Psidium Guajava)*. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 8(1).
- Winarno. (2018). *Bioteknologi Penuaan Peranan Pangan Dalam Peremajaan Kulit*. Gramedia Pustaka Utama : Jakarta