

DAFTAR PUSTAKA

- Astiana, I., & Nurjanah, N. T. 2016. Karakteristik kolagen larut asam dari kulit ikan ekor kuning. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 19(1), 79-93.
- Adhi, Noorman. 2016. Perbandingan Produksi Kolagen dari Sisik dan Tulang Ikan Gurami (*Osphronemus gouramy*) secara Kimia dan Enzimatis. Artikel Tugas Akhir. Bandung: Universitas Pasundan
- Afifah, A., Nugraha, A. W., & Larassati, D. P. 2023. The Application of Collagen Extract for Collagen Drink: A Review. *Jurnal Agroindustri Pangan*, 2(2), 28-43.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 2005. Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist. The Association of Official Analytical Chemist, Inc: Arlington.
- Alhana., Pipih Suptijah., Kustiariyah, T. 2015. Ekstraksi dan Karakterisasi Kolagen Dari Daging Teripang Gamma. *Jurnal IPB.ac.id*, vol 18 no 2
- Bhuimbar, M. V., Bhagwat, P. K., & Dandge, P. B. 2019. Extraction and characterization of acid soluble collagen from fish waste: Development of collagen-chitosan blend as food packaging film. *Journal of Environmental Chemical Engineering*, 7(2), 1-7. www.elsevier.com/locate/jece
- Chen, J., Li, M., Yi, R., Bai, K., Wang, G., Tan, R., ... & Xu, N. 2019. Electrodialysis extraction of pufferfish skin (*Takifugu flavidus*): A promising source of collagen. *Marine drugs*, 17(1), 25.
- Chi CF, Wang B, Li ZR, Luo HY, Ding GF. 2013. Characterization of acidsoluble collagens from the cartilages of scalloped hammerhead (*Sphyrna lewini*), red stingray (*Dasyatis akajei*), and skate (*Raja porosa*). *Food Science and Biotechnology*. 22: 909-9016
- Devi, H., L., N., Pipih Suptijah & Mala. 2017. Efektifitas Alkali dan Asam Terhadap Mutu Kolagen dari Kulit Ikan Patin. *JPHPI*, 258-259.
- Fawzya YN, Chasanah E, Poernomo A, Khirzin MH. 2016. Isolasi dan karakterisasi parsial kolagen dari teripang gamma (*Sticopus variegatus*). *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*. 11(1): 91-100.
- Haryati, D., Nadhira, L., Hera, H., & Abdullah, N. 2019. Ekstraksi Dan Karakterisasi Gelatin Kulit Ikan Baronang (*Siganus canaliculatus*) Dengan Metode Enzimatis Menggunakan Enzim Bromelin: (Extraction and Characterization of Gelatin ng's (*Siganus canaliculatus*) Skin with Enzymatic Method Using yme). *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary* 5
- , & Firmo, F. 2020. Analisis Kandungan Kolagen Ekstrak Tulang (*Neochromis niloticus*) Asal Kabupaten Gowa Sulawesi Selatan. *Si dan Bahan Alam: FARBAL*, 8(2), 94-99.



Hanapi Faisal. 2024. Usha Kulit Ikan Buntal di Mamuju Berpotensi Ekspor. Antara. 4 Maret 2024.

Herson, N. A., Sumual, M. F., Rumengan, I. F., Pongoh, J., & Mandey, L. C. 2023. Proximate Analysis Of Collagen Cockatoa Fish Scales (*Scarus sp.*). *Jurnal Agroekoteknologi Terapan*, 4(2), 428-433.

Hinterwaldner R. 1977. Raw material. Di dalam: Ward AG dan Courts A, editor. *The Science and Technology of Gelatin*. New York: Academic Press.

Jaswir I, Monsur HA, Salleh HM. 2011. Nano-structural analysis of fish collagen extracts for new process development. *African Journal of Biotechnology* 10(81):18847-18854.

Kumar, M. H., Spandana, V., & Poonam, T. 2011. Extraction and determination of collagen peptide and its clinical importance from tilapia fish scales (*Oreochromis niloticus*). *International Research Journal of Pharmacy*, 2(10), 97-99.

Kusumawinahyu, C. A., Abidin, S. A., Pudjiastuti, D. Y., Nirmala, D., Alamsjah, M. A., Sulmartiwi, L., & Manikam, R. V. S. 2022. Effects of Different Acetic Acid Immersion Time on the Properties of Collagen from *Pangasius* Skin. *Scientific Journal of Fisheries & Marine/Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 14(2).

Lee, C.H., Singla, A., & Lee, Y. 2001. Biomedical applications of collagen. *Int J Pharm*, 221, 1-2

Liu, D., Wei, G., Li, T., Hu, J., Lu, N., Regestein, J. M., & Zhou, P. 2015. Effects of alkaline pretreatments and acid extraction conditions on the acidsoluble collagen from grass carp (*Ctenopharyngodon idella*) skin. *Food Chemisstry*. 172,836-843

Nurhayati., Kusumawati, R., & Suryati. 2021. The effect of NaOH addition on the characteristics of tilapia skin collagen. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 924, 1-7.

Nurhayati, N., Tazwir, T., & Murniyati, M. 2013. Ekstraksi dan Karakterisasi Kolagen Larut Asam dari Kulit Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 8(1), 84-92.

Nurjanah, N., & Nurhayati, T. 2021. Ekstraksi Kolagen Kulit Ikan Tuna Sirip Kuning (*Thunnus albacares*) Menggunakan Enzim Pepsin dan Papain. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 24(2), 174-187.

Nursyam, H. 2010. Ekstraksi Kolagen dari Limbah Kulit Ikan Tuna (*Thunnus sp*) dengan berbagai Konsentrasi NaCl. *Jurnal Penelitian perikanan*, 13(1), 107-113



ekendars, E., & Erviani, A. E. (2019). Kandungan kolagen sisik *Chanos-chanos* dan sisik ikan nila *Oreochromis niloticus*. *BIOMA: Makassar*, 4(1), 39-47

Ekstraksi dan Karakterisasi Kolagen Kulit Ikan Baronang (*Siganus*

- Rahantan, M., & Lalopua, V. M. N. 2024. Karakteristik Mutu Kolagen Dari Limbah Produksi Tuna Loin Quality Characteristic Of Collagen Extracted From Tuna Loin Production Waste. *Biopendix: Jurnal Biologi, Pendidikan dan Terapan*, 10(2), 234-243.
- Ramadani, D. A., Hermalena, L., & Salihat, R. A. 2024. Pengaruh Konsentrasi Asam Asetat Terhadap Karakteristik Kolagen Dari Sisik Ikan Julung-Julung (Hemiramphus SP.). *Jurnal Research Ilmu Pertanian*, 4(2), 173-182.
- Reinaldi, D., Viruly, L., & Oktavia, Y. 2024. Pembuatan Kolagen Dari Berunok (Acaudina molpadioides) Dengan Ekstraksi Asam. *Marinade*, 7(01), 63-68.
- Safithri, M., Tarman, K., Suptijah, P., & Sagita, S. N. 2020. Karakteristik kolagen larut asam teripang gama (Stichopus variegatus). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 23(1), 166-177.
- Safithri, M., Tarman, K., Suptijah, P., & Widowati, N. 2019. Karakteristik fisikokimia kolagen larut asam dari kulit ikan parang-parang (Chirocentrus dorab). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(3), 441-452.
- Sahar, R. A. (2024). Pemanfaatan Limbah Ikan Menjadi Pakan Bernutrisi Tinggi Solusi Inovatif Dalam Sektor Perikanan Di Kabupaten Kepulauan Selayar. *Jurnal ilmiah wahana laut lestari (jiwall)*, 2(1), 1-7.
- Sahubawa, L., & Putra, A. N. (2011). Pengaruh Konsentrasi Asam Asetat Dan Waktu Ekstraksi Terhadap Mutu Kolagen Kulit Nila Hitam. *Jurnal Teknosains*, 1(1).
- Standar Nasional Indonesia 01-2891-1992.1992. Cara uji makanan dan minuman. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Shon J, Ji-Hyun E, Hwang SJ, Jong-Bang E. 2011. Effect of processing conditions on functional properties of collagen powder from Skate (Raja kenojei) skins. *Food Science Biotechnology* 20(1):99-106.
- Suptijah, P., Indriani, D., & Wardoyo, S. E. 2018. Isolasi dan karakterisasi kolagen dari kulit ikan patin (Pangasius sp.). *Jurnal Sains Natural*, 8(1), 8-23.
- Sistem Informasi Diseminasi Data Statistik Kelautan dan Perikanan. 2023. Diperoleh dari <https://portaldata.kkp.go.id/portals/data-statistik/layer1>
- Tangka'a, R. J., Mentang, F., Agustin, A. T., Onibala, H., Kaseger, B. E., Makapedua, D. M., & Sanger, G. 2020. Pengaruh perbedaan konsentrasi asam asetat dan ekstraksi kolagen dari kulit ikan situhuk hitam (Makaira indica). *gi Hasil Perikanan*, 8(2), 44- 49.
- Perbandingan Produksi Kolagen Dari Sisik Dan Tulang Ikan (Monemus gouramy) Secara Kimia Dan Enzimatis. Skripsi. Program Studi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung.



- Widowati, N. 2017. Isolasi Kolagen dari Kulit Ikan Parang-Parang (*Chirocentrus dorab*) dengan Metode Kolagen Larut Asam dan Karakteristik Fisikokimia.
- Wulandari. 2016. Karakterisasi fisikokimia kolagen yang diisolasi dengan metode hidro-ekstraksi dan stabilisasi nanokolagen kulit ikan gabus (*Channa striata*). [tesis]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Wulandari, Suptijah P, Tarman K. 2015. Efektivitas pretreatment alkali dan hidrolisis asam asetat terhadap karakteristik kolagen dari kulit ikan gabus. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 18(3): 287-302.
- Zhang F, Wang A, Li Z, He S, Shao L. 2011. Preparation and characterisation of collagen from freshwater fish scales. *Food and Nutrition Sciences*. 2: 818-823.

