

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, A. (2023). The Application of Collagen Extract for Collagen Drink: A Review. *Jurnal Agroindustri Pangan*, 2(2),s 28-43. <https://doi.org/10.47767/agroindustri.v2i2.543>
- Alhana, Suptijah, P., Tarman, K. (2015). Ekstraksi dan Karakterisasi Kolagen dari Teripang gamma. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 150-61. <https://doi.org/10.17844/jphpi.2015.18.2.150>.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis of AOAC International.
- Astawan, M. & Aviana, T. 2002. Pengaruh Jenis Larutan Perendaman Serta Metode Pengeringan Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Fungsional Gelatin Dari Kulit Cucut. *J. Teknol dan Industri Pangan*. 14 (1):7-13.
- BSN. 2014. *Kolagen kasar dari sisik ikan-Syarat mutu dan pengolahan: SNI 8076-2014*. Jakarta (ID): Badan Standardisasi Nasional.
- Choi, J. H., Benham, S. H., Kim, S. M. 2013. Physicobiochemical characteristics of scallop mantle collagen soluble in pepsin. *Journal Agricultural Science and Technology*. 15: 293-302.
- Firdiyani, F., Agustini, T. W., Maaruf, W. F. 2015. Ekstraksi Senyawa Bioaktif Sebagai Antioksidan Alami *Spirulina platensis* Segar Dengan Pelarut Yang Berbeda. *JPHPI 2015*, Volume 18 Nomor 1. <https://doi.org/10.17844/jphpi.2015.18.1.28>
- Haryati, S., Sukarno., Budijanto, S., & Prangdimurti, E. (2020). Characterization of functional properties catfish protein isolates (*Clarias* sp.). *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 404 (1), 1-11. <http://dx.doi.org/10.1088/1755-1315/404/1/012031>
- Hidayat, A. S. & Siradj, M. 2015. Sertifikasi halal dan sertifikasi non halal pada produk pangan industri. *Ahkam*. 15(2): 199-210. <https://doi.org/10.15408/ajis.v15i2.2864>.
- Marousek, J., Marouskova, A., Myskova, K., Vachal, J., Vochozka, M., Zak, J. 2015. Techno-economic assesment of collagen casings waste management. *International Journal of Environmental Science and Technology*. 12(10): 3385-3390. <http://dx.doi.org/10.1007/s13762-015-0840-z>.
- Nurhikma, Nurhayati T, Purwaningsih S. 2017. Kandungan asam amino, asam lemak, dan mineral cacing laut dari Sulawesi Tenggara. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 20(1): 36-44.
- Matmaroh K, Benjakul S, Prodpran T, Encarnacion A, Kishimura H. 2011. Characteristics of acid soluble collagen and pepsin soluble collagen from scale of spotted golden goatfish (*Parupeneus heptacanthus*). *The Journal of Food Chemistry* 129:1179-1186.

- Purcell, S. W. 2014. Processing Sea Cucumbers into Beche-De-Mer: A Manual For Pacific Island Fishers. Southern Cross University, Lismore, and the Secretariat of the Pacific Community, Noumea. 44 Halaman.
- Putra, M. D. H., Putri, R. M. S., Oktavia, Y., & Ilhamdy, A. F. (2020). Karakteristik Asam Amino dan Asam Lemak Bekasam Kerang Bulu (*Anadara antiquate*) di Desa Benan Kabupaten Linga. *Marinade*, 3(2), 160-167. <http://ojs.umrah.ac.id/index.php/marinade>
- Putri, R. M. S., Apriandi, A., Wulandari, R., Hidayat, D., Ocsandy, V. 2018. *Identifikasi dan Karakterisasi Senyawa Bioaktif dari Brunok (Acaudina molpadioides)*. Laporan Akhir Research Grant (RG) Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan. Tanjungpinang.
- Roska, F. B., Trijoko. 2021. Keanekaragaman dan Kadar Proksimat Teripang (*Holothuroidea*) di Zona Intertidal Pantai Sepanjang Gunungkidul. Skripsi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- 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. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v23i1.31063>.
- Sani, R. N., Fithri, C. N., Ria, D. A., Jaya, M. M. 2014. Analisis Rendemen Dan Skrining Fitokimia Ekstrak Etanol Mikroalga Laut *Tetraselmis chuii*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(2): 121-126.
- Sapitri, R., Putri, R. M. S., Apriandi, A. 2017. *Optimalisasi Brunok (Acaudina molpadioides) Sebagai Minuman Fungsional Jelly Drink*. Skripsi. Universitas Maritim Raja Ali Haji. Tanjungpinang.
- Sari, E. M., Nurilmala, M., dan Abdullah, A. 2017. Profil Asam Amino dan Senyawa Bioaktif Kuda Laut *Hippocampus comes*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis*. 9(2): 605 – 617. <http://dx.doi.org/10.29244/jitkt.v9i2.19295>.
- Schaude, C., Fröhlich, E., Meindl, C., Attard, J., Binder, B., Mohr, G.J. 2017. The Development of Indicator Cotton Swabs for the Detection of pH in Wounds. *Sensors*. 17. <https://dx.doi.org/10.3390%2Fs17061365>.
- Semper, C. 1867. *Acaudina molpadioides*. WoRMS: World Register of Marine Species.
- Siddiqui, Y. D., Arief, E. M., Yusoff, A., Suzina, A. H., Abdullah, S. Y. 2013. Isolation of pepsin solubilized collagen (PSC) from crude collagen extracted from body wall of sea cucumber (*Bohadschia spp.*). *International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences*. 5(2): 555-559.
- Silvipriya, K. S., Kumar, K. K., Bhat, A. R., Kumar, B. D., Jhon, A., Lakshmanan, P. 2015. Collagen: animal sources and biomedical application. *Journal of Applied Pharmaceutical Science*. 5(3): 123-127. <https://doi.org/10.7324/JAPS.2015.50322>.

- Sobri, A., Herpandi., Lestari, S., 2017. Uji Pengaruh Suhu Pengeringan pada Karakteristik Kimia dan Sensori Kaldu Bubuk Kepala Ikan Gabus (*Channa striata*). *Fishtech – Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. Vol. 6, No.2: 97-106.
- Subhan, F., Kang, H. Y., Lim, Y., Ikram, M., Baek, S. Y., Jin, S., Jeong, Y. H., Kwak, J. Y., Yoon, S. 2017. Fish scale collagen peptides protect against CoCl₂/TNF- α -induced cytotoxicity and inflammation via inhibition of ROS, MAPK, and NF- κ B pathways in HaCaT cells. *Oxidative Medicine and Cellular Longevity*. 2017:1-17. <https://doi.org/10.1155/2017/9703609>.
- Suparjo. 2010. *Analisis Bahan Pakan Secara Kimiawi*. Laboratorium Makanan Ternak Fakultas Peternakan. Univ. Jambi
- Suryaningrum, T. D., Muljanah, I., Tahapari, E. 2010. Profil sensori dan nilai gizi beberapa jenis ikan patin dan hybrid nasutus. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*. 5 (2): 153-164. <http://dx.doi.org/10.15578/jpbkp.v5i2.419>

