

Daftar Pustaka

- Alhana, P. Suptijah dan K. Tarman. 2015. Ekstraksi dan Karakterisasi Kolagen dari Daging Teripang Gamma. JPHPI Vol. 18 No. 2.
- Ariyanti, A., Dewi, M., Hapsari, A. P., dan Mashadi, S. 2018. Perbandingan Kadar Kolagen Cangkang Kerang Darah (*Anadara granosa*) dengan Cangkang Kerang Hijau (*Mytilus viridis*) di Bandengan, Kendal, Jawa. Jurnal Pharmascience Vol. 05 No. 02, hal. 134–142.
- Asmara, D. P. S. 2018. Ekstraksi dan Karakterisasi Sifat Fisis Kolagen dari Limbah Sisik Ikan Kakap Merah. Bogor : Institut Pertanian Bogor. [Skripsi].
- Astawan, M. dan Aviana, T. 2003. Pengaruh Jenis Larutan Perendam serta Metode Pengeringan Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Fungsional Gelatin dari Kulit Ikan Cucut. Jurnal Teknologi dan Industri. Vol. XIV, No.1
- Astiana, I., Nurjanah, dan T. Nurhayati. 2016. Karakteristik Kolagen Larut Asam dari Kulit Ikan Ekor Kuning. JPHPI Vol. 19 No. 1 hlm.79-93.
- Badrudin. 2014. Budidaya Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) pada Tambak Ramah Lingkungan. Jakarta : WWF-Indonesia.
- Banggalino, H. dan A. M. I. Akbar. 2017. Pemanfaatan Sisik Ikan Bandeng sebagai Bahan Baku Kitosan dengan Metode Sonikasi dan Aplikasinya untuk Pengawet Makanan. Prosiding Seminar Hasil Penelitian (SNP2M). Hlm. 105-108.
- DPK. 2015. Statistik Budidaya Provinsi Jawa Timur Tahun 2015.
- Faisal, F. 2014. Isolasi dan Karakterisasi Kolagen dari Kulit Ikan Buntal Pisang (*Tetraodon lunaris*). Institut Pertanian Bogor.
- Fitri, A., R. B. K. Anandito, dan Siswanti. 2016. Penggunaan Daging dan Tulang Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) pada Stik Ikan sebagai Makanan Ringan Berkalsium dan Berprotein Tinggi. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. Vol. IX No. 2, hlm. 65-77.
- Gadi, D. S., Trilaksani, W., dan Nurhayati, T. 2017. Histologi, Ekstraksi dan Karakterisasi Kolagen Gelembung Renang Ikan Cunang *Muarenesox talabon*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis. Vol. 9 No. 2, Hlm. 665–684.
- Hambali, M., F. Mayasari, dan F. Noermansyah. 2014. Ekstraksi Antosianin dari Ubi Jalar dengan Variasi Konsentrasi Solven dan Lama Waktu Ekstraksi. Jurnal Teknik Kimia. Vol. 20 No. 2, hlm. 25-35.

- Hartati I. dan L. Kurniasari. 2010. Kajian Produksi Kolagen dari Limbah Sisik Ikan secara Ekstraksi Enzimatis. *Momentum*, Vol. 6 No. 1 hlm. 33–35.
- Hayati, R. N., L. Sahubawa, dan A. Husni. 2013. Kajian Pengaruh Konsentrasi *Rhizopus* sp. sebagai Agen Pengikis Protein terhadap Mutu Kulit Ikan Gurami Tersamak. *Jurnal Teknosains*. Vol. 2 No. 2 hlm. 135–146.
- Ibrahim, B., E. Salamah, N. Hak, dan A. Komalasari. 2014. Pengaruh Penyamakan Khrom Kulit Ikan Kakap Putih Dikombinasi dengan Ekstrak Biji Pinang terhadap Karakteristik Fisik Kulit. *JPHPI* Vol. 17 No. 2 hlm. 103–111.
- Jaswir, I., Monsur, H. A., & Salleh, H. M. 2011. Nano-structural Analysis of Fish Collagen Extracts for New Process Development. *African Journal of Biotechnology*. Vol. 10 (81), pp 18847–18854.
- Katili, A. S. 2009. Struktur dan Fungsi Protein Kolagen. *Jurnal Pelangi Ilmu* Vol. 2(5).
- KKP. 2018. Volume dan Nilai Produksi Perikanan Budidaya menurut Komoditas Utama dan Provinsi Tahun 2017, *d*.
- Kusriningrum. 2008. Perancangan Percobaan. Universitas Airlangga Press. Surabaya
- Liu, D., Wei G., Li T., Hu J., Lu N., Regenstein J. M., and Zhou P. 2014. Effects of Alkaline Pretreatments and Acid Extraction Conditions on the Acid-Soluble Collagen from Grass Carp (*Ctenopharyngodon idella*) Skin. *Food Chemistry*.
- Muyonga, J. H., Cole C. G. B., and Duodu, K. G. 2004. Fourier Transform Infrared (FTIR) Spectroscopic Study of Acid Soluble Collagen and Gelatin from Skins and Bones of Young and Adult Nile Perch (*Lates niloticus*). *Food Chemistry* 86, page 325-332
- Nuh, A. H. B. 2014. Eksplorasi Potensi Kolagen pada Ikan Laut yaitu pada Kulit Ikan Bawal Putih (*Pampus argenteus*), Ikan Bandeng (*Chanos chanos*), dan Ikan Sebelah (*Psettodes erumei*) dengan Menggunakan Metode Asam. Bogor : Institut Pertanian Bogor. [Skripsi].
- Nurhayati, T., E. Salamah, M. Irfan, dan R. Nugraha. 2010. Aktivitas Enzim Katepsin dan Kolagenase pada Kulit Ikan Bandeng (*Chanos chanos*, Forskal) selama Periode Kemunduran Mutu. *AKUATIK-Jurnal Sumberdaya Perairan* Vol. 4 No. 1.
- Perceka, M. L. 2011. Analisis Deskriptif Kemunduran Mutu Kulit Ikan Bandeng

(*Chanos chanos*) selama Penyimpanan Suhu Chilling Melalui Pengamatan Histologis. Fakultas Perikanan dan Kelautan. Institut Pertanian Bogor [Skripsi].

- Plavan, V., Koliada M., Chen W., and Barkusov, V. 2014. Extraction of Collagen from Fish Waste and Determination of its Amino Acid Composition. 5th International Conference on Advanced Materials and Systems.
- Saanin. 1984. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan. Jilid I-II. Edisi II. Bina Cipta : Bogor
- Shon, J., Eo, J., Hwang, S. J., and Eun, J. B. 2011. Effect of Processing Conditions on Functional Properties of Collagen Powder from Skate (*Raja kenoei*) Skins. Food Sci. Biotechnol. 20(1), 99–106.
- Shoulders M. D and R. T. Raines. 2010. Collagen Structure and Stability. Annu Rev Biochem.
- Standar Nasional Indonesia. 1992. Cara Uji Makanan dan Minuman. Badan Standardisasi Nasional.
- Standar Nasional Indonesia. 2013. Ikan Bandeng (*Chanos chanos*, Forskal) - Bagian 1 : Induk. Badan Standardisasi Nasional.
- Susanto, E. 2010. Pengolahan Bandeng (*Chanos chanos*) Duri Lunak, 1–19.
- Widowati, N. 2017. Isolasi Kolagen dari Kulit Ikan Parang-Parang (*Chirocentrus dorab*) dengan Metode Kolagen Larut Asam dan Karakterisasi Fisikokimia. Bogor : Institut Pertanian Bogor [Skripsi].