

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis*. Washington: Association of Official Analytical Chemists.
- Anwar HS, *et al.* 2017. Kombinasi Pati Sukun Termodifikasi Osa (*Octenyl Succinic Anhydride*) Dan Lesitin Sebagai Penstabil Emulsi Minyak Dalam Air. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. Vol 14(3) : 124 - 133.
- Arvanitoyannis IS, Kassaveti A. 2009. Starch-Cellulose Blends. DIdalam Yu L, editor. *Biodegradable Polymer Blends and Composites from RenewablenResources*. New Jersey : John Wiley. Hlm 19-54.
- Arisman. 2009. *Buku Ajar Ilmu Gizi Keracunan Makanan*. Buku Kedokteran EGC
- Badan Standardisasi Nasional. 2014. Syarat Mutu Kolagen. Jakarta.
- Bayhaqi A. 2016. *Peranan Minyak Cengkeh (Eugenia aromatica) Pada Transportasi Tertutup Benih Ikan Bandeng (Chanos chanos)*, <http://digilib.umg.ac.id/index.php>
- Buckle KE. 2010. *Food Science*. Jakarta : Penerbit Universitas Indonesia(UI-Press)
- 18 Tahun 2012 Tentang Pangan 18(9) 1689-1699.
- Cavalieri SJ. 2005. *Manual of antimicrobial susceptibility testing*. American Society for Microbiology. Pp. 39-52.
- Chuaychan S, Benjakul S, Kishimura H. 2015. *Characteristics of acid – and pepsin-soluble collagens from scale seabass (Lates calcarifer)*. *LWT – Food Science and Technology* . 63(1) : 71-76.
- Cui FX,*et al.* 2007. Characterization and subunit composition of collagen from the body wall of sea cucumber Stichopus japonicus. *The Journal of Food Chemistry* 100:1120–1125.
- Cahyadi, Wisnu. 2009. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Makanan* Edisi Kedua. Jakarta: Bumi Aksara
- Cardoso, *et al.* 2014. Collagen Based Silver Nanoparticles for Biological Applications:Synthesis and Characterization, *Journal of Nanobiotechnology*, 12 (36): 1-9.

- Dokic L, Krstonosic V, Nikolic I. *Physicochemical characteristics and stability of oil-in-water emulsions stabilized by OSA starch*. Food Hydrocolloids. 2012; 29(1):185–92.
- Devi HLNA, Suptijah P, Nurilmala M. 2017. Efektivitas alkali dan asam terhadap mutu kolagen dari kulit ikan patin. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 20(2): 255–265.
- Depkes RI, 2006. *Definisi dan Jenis Jenis Ekstraksi*, Departemen Kesehatan RI, Jakarta.
- Eko. 2013. Uji Aktivitas Antibakteri Sisik Ikan Bandeng (*Chanos Chanos*) Terhadap Bakteri *Staphylococcus Aureus* dan *E-Coli*. *Jurnal Mikrobiologi*. 20(2): 255–265.
- Dirjen Perikanan Budidaya KKP RI. 2012. *Panduan Penilaian Sertifikasi Cara Budidaya Ikan yang Baik (CBIB)*. Jakarta
- Eko F, Kholifah A. 2013. Uji Aktifitas Antibakteri Sisik Ikan Nila *Oreochromis niloticus*. 5(1).
- Fathin F, et al. 2012. Chitosan Pada Sisik Ikan Bandeng (*Chanos Chanos*) Sebagai Alternatif Pengawet Alami Pada Bakso. *Jurnal Ilmiah Vol 2, No 2 (012)*.
- Fratzl P. 2008, *Collagen : Structure and Mechanics*, New York : Springer.
- Gotanco RGB and Menez MAJ. 2004. *Population Genetic Structure of Milkfish, Chanos chanos, Based on PCR-RFLP Analysis of the Mitochondrial Control Region*. Marine Biology, 145: 789-801.
- Hamsah, W. 2013. *Kajian Analisis Proksimat*. Yogyakarta
- Hartati IL, Kurniasari. 2010 Kajian Produksi Kolagen dari Limbah Sisik Ikan Secara Ekstraksi Enzimatis. *Momentum Vol. 6, No. 1, April 2010*.
- Hoyer B, et al. 2014. *Jellyfish collagen scaffolds for cartilage tissue engineering*. Acta Biomaterialia. 10(2).
- Kemenkes RI. 2020. *Farmakope Indonesia Edisi VI*. Jakarta
- Lachman, L., A.H. Lieberman and J.L. Kanig. (2008). *Teori dan Praktek Farmasi Industri*, Edisi III. UI Press, Jakarta.
- Liu H, Li D, Guo S. 2007. *Studies on collagen from the skin of channel catfish (Ictalurus punctatus)*. Food Chemistry. 101.

- Listari, Y. 2009. Efektifitas Penggunaan Metode Pengujian Antibiotik Isolat *Streptomyces* dari Rizosfer familia poaceae terhadap *Escherichia coli*. *Jurnal online*. PP.1.1–6.
- Nurhidayah B. 2019. Kandungan Kolagen Sisik Ikan Bandeng *Chanos-Chanos* dan Sisik Ikan Nila *Oreochromis niloticus*. 4(1).
- Norman W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Jakarta : UI Press.
- Pamungkas BF, Supriyadi, Murdiati A, Indrati R. 2018. Ekstraksi dan Karakterisasi Kolagen Larut Asam dan Pepsin dari Sisik Haruan (*Channa Striatus*) Kering. *JPHPI Volume 21 Nomor 3*.
- Paudi R, Sulistijowati R, Mile L. 2020. Rendeman Kolagen Ikan Bandeng (*chanos chanos*) Segar Hasil Ekstraksi Asam Asetat. *Jambura Fish Processing Journal Vol. 2 No.1*.
- Pestle W, Colvard DM. 2012. *Bone Collagen Preservation In The Tropics A Case Study From Ancient Puerto Rico*. 39(7).
- Prescott, L.M, Harley, J.P dan Klein, D.A. 2005. *Microbiology*, Ed Ke-6, Mc-Graw-Hill, New York.
- Rita, W. S. 2010. Kriteria Aktivitas Daya Hambat Antibakteri. *Jurnal Mikrobiologi, Volume 4(2): 20–26*.
- Saanin H. 1984. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan*, Jilid I-II. Edisi II. Bina Cipta. Bogor.
- Setiawati IH. 2009. *Karakterisasi Mutu Fisika Kimia Gelatin Kulit*. Bogor: IPB.
- Suptijah P, Indriani D, Wardoyo SE. 2018. Isolasi Dan Karakterisasi Kolagen dari Kulit Ikan Patin (*Pangasius sp.*). *Jurnal Sains Natural Vol 8, No. 1*.
- Romadhon, Darmanto YS, Kurniasih RA. 2019. Karakteristik kolagen dari tulang, kulit, dan sisik ikan nila. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 22(2): 403-410.