

7. DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2014. SNI 3719:2014. *Syarat Mutu Minuman Sari Buah*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta. Diakses dari https://kupdf.net/download/sni-3719-2014-minuman-sari-buah_59d4aabe08bbc53274686ec1_pdf
- [USDA] United States Department of Agriculture. (2019). *USDA National Nutrient Database for Standard Reference*. Diakses 22 Januari 2025 dari <https://fdc.nal.usda.gov/food-details/529311/nutrients>
- [USDA] United States Department of Agriculture. (2019). *USDA National Nutrient Database for Standard Reference*. Diakses pada 23 Januari 2025 <https://fdc.nal.usda.gov/food-details/170393/nutrients>
- [USDA] United States Department of Agriculture. (2020). *USDA National Nutrient Database for Standard Reference*. Diakses 22 Januari 2025 dari <https://fdc.nal.usda.gov/food-details/799545/nutrients>
- Aderinola, T. A., & Abaire, K. E. (2019). Quality Acceptability, Nutritional Composition and Antioxidant Properties of Carrot-Cucumber Juice. *Beverages*, 5(1), 15. <https://doi.org/10.3390/beverages5010015>
- Adhiksana, A. (2017). Perbandingan Metode Konvensional Ekstraksi Pektin dari Kulit Buah Pisang dengan Metode Ultrasonik. *Journal of Research and Technology*, 3(2), 80-87. <https://doi.org/10.55732/jrt.v3i2.276>
- Agustina, W. W., & Handayani, M. N. (2016). Pengaruh Penambahan Wortel (*Daucus Carota*) terhadap Karakteristik Sensori dan Fisikokimia Selai Buah Naga Merah (*Hylotreceus polyrhizus*). *Edufortech*, 1(1), 16-28. Diakses dari <https://ejournal.upi.edu/index.php/edufortech/article/viewFile/3970/2842>
- Ameliya, R., & Handito, D. (2018). Pengaruh Lama Pemanasan Terhadap Vitamin C, Aktivitas Antioksidan Dan Sifat Sensoris Sirup Kersen (*Muntingia calabura* L.). *Pro Food*, 4(1), 289-297. Diakses dari <https://profood.unram.ac.id/index.php/profood/article/view/77>
- Anggriani, S. D., & Anggarani, M. A. (2022). Determination of Total Phenolic, Total Flavonoid and Antioxidant Activity of Batak Onion Extract (*Allium chinense* G. Don). *Indonesian Journal of Chemical Science*, 11(3), 207-221. Diakses dari <https://journal.unnes.ac.id/sju/ijcs/article/download/54669/22604>
- Anindya, N. A. P., & Pratiwi, N. M. I. (2024). Peningkatan Inovasi Olahan Buah Menjadi Produk Yang Memiliki Daya Saing Tinggi Pada UKM Pejuang Rasa. *Jurnal Manuhara: Pusat Penelitian Ilmu Manajemen Dan Bisnis*, 2(1), 260-266. <https://doi.org/10.61132/manuhara.v2i1.518>

- Ardanti, A. I. P., Wahyuningsih, W., & Puteri, M. F. (2017). Pengaruh Penambahan Labu Kuning dan Karagenan Terhadap Kualitas Inderawi Fruit leather Tomat. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, 5(2), 89-102. <https://journal.unnes.ac.id/nju/teknobuga/article/viewFile/15380/8039>
- Ardianingsih, R., & Kumoro, A. C. (2019). Analisis Viskositas *Slurry* Propelan Untuk Akurasi Karakterisasi Rheologi Berbasis Perekat *Hidroxy Terminated Polybutadiene* dengan Plasticizer *Diocetyl Adipate*. *Teknik*, 40(3), 154-160. <https://doi.org/10.14710/teknik.v40i3.27209>
- Arista, N., & Siregar, R. M. (2023). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kulit Pisang Barangan (*Musa acuminata* Linn) dengan Metode DPPH. *Nautical: Jurnal Ilmiah Multidisiplin Indonesia*, 1(12), 1477-1484. Diakses dari <https://pdfs.semanticscholar.org/a967/35deed1220418196afd14abb36b6ef8707ed.pdf>
- Asgar, A. (2020). Effect Of Storage Temperature And Type Of Packaging On Physical And Chemical Quality Of Carrot. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 443, No. 1, p. 012002). IOP Publishing. Diakses dari https://ui.adsabs.harvard.edu/link_gateway/2020E&ES..443a2002A/doi:10.1088/1755-1315/443/1/012002
- Astija, A. (2021). Kandungan Vitamin C dari Buah Tomat Pada Tingkat Kematangan yang Berbeda. *Jurnal Biogenerasi*, 6(2), 92-98. Diakses dari <https://www.e-journal.my.id/biogenerasi/article/download/543/1132>
- Astuti, D. S., Salengke, S., Laga, A., Mariyati Bilangd, M., Mochtar, H., & Warisf, A. (2018). Characteristics Of pH, Total Acid, Total Soluble Solid On Tomato Juice By Ohmic Heating Technology. *Int. J. Sci. Basic Appl. Res*, 39(2), 21-28. Diakses dari <https://www.academia.edu/download/92479604/249336365.pdf>
- Aulia, N. A., Bastian, F., & Asfar, M. (2023). Flavor Enhancement of Decaffeinated Robusta Beans Re-fermentation using a Mucilage Analog of the Blend of Watermelon Albedo (*Citrullus vulagris* Schard) and Sucrose. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 1230, No. 1, p. 012174). IOP Publishing. Diakses dari <https://iopscience.iop.org/article/10.1088/1755-1315/1230/1/012174/meta>
- Baehaki, A., Nopianti, R., & Anggraeni, S. (2015). Antioxidant Activity Of Skin And Bone Collagen Hydrolyzed from Striped Catfish (*Pangasius pangasius*) With Papain Enzyme. *J. Chem. Pharm. Res*, 7(11), 131-135. <https://www.researchgate.net/publication/290226574>
- Bayu, M. K., Rizqiati, H., & Nurwantoro, N. (2017). Analisis Total Padatan Terlarut, Keasaman, Kadar Lemak, Dan Tingkat Viskositas Pada Kefir

- Optima Dengan Lama Fermentasi Yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*, 1(2). <https://doi.org/10.14710/jtp.2017.17468>
- Bilek, S. E., & Bayram, S. K. (2015). Fruit Juice Drink Production Containing Hydrolyzed Collagen. *Journal Of Functional Foods*, 14, 562-569. <https://doi.org/10.1016/j.jff.2015.02.024>
- Borumand, M., & Sibilla, S. (2014). Daily Consumption Of The Collagen Supplement Pure Gold Collagen Reduces Visible. *Dove Press Journal: Clinical Interventions in Aging*, 9: 1747-1758. e: <https://doi.org/10.2147/CIA.S65939>
- Caesaron, D., & Nintyas, S. S. A. (2017). Pengaruh Kecepatan Putar Spindel dalam Pengujian Viskositas Produk UQ. Black QHS dengan Metode ANOVA (Studi Kasus PT. Mata Pelangi Chemindo). *JIEMS (Journal of Industrial Engineering and Management Systems)*, 8(1). Diakses dari <https://journal.ubm.ac.id/index.php/jiems/article/viewFile/135/133>
- Chaudhary, P., Sharma, A., Singh, B., & Nagpal, A. K. (2018). Bioactivities Of Phytochemicals Present In Tomato. *Journal of Food Science and Technology*, 55, 2833-2849. Diakses dari <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC6045986/>
- Cole, C. C., Misiura, M., Hulgán, S. A., Peterson, C. M., Williams III, J. W., Kolomeisky, A. B., & Hartgerink, J. D. (2022). Cation- π Interactions and Their Role in Assembling Collagen Triple Helices. *Biomacromolecules*, 23(11), 4645-4654. Diakses dari <https://par.nsf.gov/servlets/purl/10410182>.
- de Miranda, R. B., Weimer, P., & Rossi, R. C. (2021). Effects of Hydrolyzed Collagen Supplementation on Skin Aging: a Systematic Review and Meta-Analysis. *International Journal of Dermatology*, 60(12), 1449-1461. <https://doi.org/10.1111/ijd.15518>
- Desmira, D., Aribowo, D., & Pratama, R. (2018). Penerapan Sensor pH Pada Area Elektrolizer Di PT. SULFINDO ADIUSAHA. *PROSISKO: Jurnal Pengembangan Riset dan Observasi Sistem Komputer*, 5(1). Diakses dari <https://e-jurnal.lppmunsera.org/index.php/PROSISKO/article/download/524/601>
- Dhakal, D., Koomsap, P., Lamichhane, A., Sadiq, M. B., & Anal, A. K. (2018). Optimization Of Collagen Extraction from Chicken Feet By Papain Hydrolysis And Synthesis Of Chicken Feet Collagen Based Biopolymeric Fibres. *Food Bioscience*, 23, 23-30. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2018.03.003>
- Djailani, F., Trilaksani, W., & Nurhayati, T. (2016). Optimasi Ekstraksi dan Karakterisasi Kolagen dari Gelembung Renang Ikan Cunang dengan Metode Asam-Hidro-Ekstraksi. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan*

Indonesia, 19(2), 156-167. Diakses dari <https://www.academia.edu/download/110863019/291863711.pdf>

Dutkowski, K., & Fiuk, J. J. (2018). Experimental Investigation Of The Effects Of Mass Fraction And Temperature On The Viscosity Of Microencapsulated PCM Slurry. *International Journal of Heat and Mass Transfer*, 126, 390-399. <https://doi.org/10.1016/j.jheatmasstransfer.2018.05.158>

El Blidi, O., El Omari, N., Balahbib, A., Ghchime, R., El Menyiy, N., Ibrahim, A., & Barkiy, M. (2021). Extraction Methods, Characterization And Biomedical Applications Of Collagen: A Review. *Biointerface Res. Appl. Chem*, 11, 13587-13613. Diakses dari <https://tinyurl.com/nhe49nf8>

Ernawati, F., Prihatini, M., & Yuristia, A. (2016). Gambaran Konsumsi Protein Nabati Dan Hewani Pada Anak Balita Stunting Dan Gizi Kurang Di Indonesia (*the Profile of Vegetable-Animal Protein Consumption of Stunting and Underweight Children Under Five Years Old in Indonesia*). *Jurnal Penelitian Gizi dan Makanan*, 39(2). Diakses dari <https://pgm.persagi.org/index.php/pgm/article/view/535/542>

Fadilah, G., Kusuma, P. P., & Saraswati, T. E. (2014). Effectiveness Of Gelatin Extracted From Chicken Claws As A Natural Preservatives For Beef And Fish. *ALCHEMY Jurnal Penelitian Kimia*, 10(2), 195-206. <https://doi.org/10.20961/alchemy.10.2.544.195-206>

Fawzya, Y. N., Chasanah, E., Poernomo, A., & Khirzin, M. H. (2016). Isolasi dan Karakterisasi Parsial Kolagen dari Teripang Gamma (*Stichopus variegatus*). *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 11(1), 91-100. <http://dx.doi.org/10.15578/jpbkp.v11i1.284>

Febriyani, L., Rahmawati, I. E., Aslamiyah, D. S., & Maelaningsih, F. S. (2023). Analisis Kandungan Vitamin C Pada Pangan Dengan Metode Kuantitatif. *Madani: Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 1(11). Diakses dari <https://jurnal.penerbitdaarulhuda.my.id/index.php/MAJIM/article/viewFile/1330/1384>

Fitri, A., Anggia, M., & Wijayanti, R (2024). Pengaruh Penambahan CMC (*Carboxy Methyl Cellulose*) terhadap Karakteristik Minuman Sari Buah Jeruk Manis Pasaman Barat. *TEKNOTAN*. 18(1). Diakses dari <https://core.ac.uk/download/pdf/610248507.pdf>

Foti, M. C. (2015). Use and Abuse of the DPPH• Radical. *Journal Of Agricultural And Food Chemistry*, 63(40), 8765-8776. <https://doi.org/10.1021/acs.jafc.5b03839>

Gauza-Włodarczyk, M., Kubisz, L., Mielcarek, S., & Włodarczyk, D. (2017). Comparison Of Thermal Properties Of Fish Collagen And Bovine Collagen In The Temperature Range 298–670 K. *Materials Science and Engineering: C*, 80, 468-471. <https://doi.org/10.1016/j.msec.2017.06.012>

- Ginting, E., Zebua, N. F., & Ridara, R. (2022). Formulasi Sediaan Krim Menggunakan Kolagen Tulang Ayam Broiler (*Gallus gallus domestica*) sebagai Anti-Aging. *Journal of Pharmaceutical And Sciences*, 5(2), 381-393. <https://doi.org/10.36490/journal-jps.com.v5i2.124>
- Gojkovic, Z., Marova, I., Matouskova, P., Obruca, S., & Miloslav, P. (2014). Use Of Ultrasonic Spectroscopy And Viscosimetry For The Characterization Of Chicken Skin Collagen In Comparison With Collagens From Other Animal Tissues. *Preparative Biochemistry and Biotechnology*, 44(8), 761-771. <https://doi.org/10.1080/10826068.2013.867869>
- Gumilar, J., Hasanah, N., & Suradi, K. (2022). Kualitas Gelatin dari Ceker Itik yang Diberikan Berbagai Konsentrasi Asam Asetat pada Proses Demineralisasi. *Jurnal Peternakan*, 19(2), 111-115. Diakses dari <https://www.academia.edu/download/100105102/8138.pdf>
- Gupta, A., Sanwal, N., Bareen, M. A., Barua, S., Sharma, N., Olatunji, O. J., ... & Sahu, J. K. (2023). Trends In Functional Beverages: Functional Ingredients, Processing Technologies, Stability, Health Benefits, And Consumer Perspective. *Food Research International*, 170, 113046. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2023.113046>
- Hadi, A. S. (2023). Khasiat Buah Tomat (*Solanum lycopersicum*) Berpotensi Sebagai Obat Berbagai Jenis Penyakit. *Empiris: Journal of Progressive Science and Mathematics*, 1(1), 7-15. <https://doi.org/10.59698/empiris.v1i1.36>
- Hadi, S., Nastiti, K., & Sukmana, M. L. Q. (2024). Analysis Of Protein Levels Using The Magot Bsf Uv-Vis Spectrophotometry Method Based On Different Food Media. *JURAGAN-Jurnal Agroteknologi*, 2(1), 22-27. <https://doi.org/10.58794/juragan.v2i1.637>
- Hadiwijaya, Y., Putri, I. E., Mubarak, S., & Hamdani, J. S. (2020). Rapid And Non-Destructive Prediction of Total Soluble Solids of Guava Fruits At Various Storage Periods Using Handheld Near-Infrared Instrument. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 458, No. 1, p. 012022). IOP Publishing. Diakses dari <https://iopscience.iop.org/article/10.1088/1755-1315/458/1/012022/pdf>
- Harris, M. V., Darmanto, Y. S., & Riyadi, P. H. (2016). Pengaruh Kolagen Tulang Ikan Air Tawar Yang Berbeda Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Sabun Mandi Padat. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5(1), 118-124. Diakses dari <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jpbhp/article/download/10834/10512>
- Hashim, P., Ridzwan, M. M., Bakar, J., & Hashim, M. D. (2015). Collagen In Food And Beverage Industries. *International Food Research Journal*, 22(1), 1. Diakses dari [http://psasir.upm.edu.my/id/eprint/36110/1/\(1\).pdf](http://psasir.upm.edu.my/id/eprint/36110/1/(1).pdf)

- Hayes, M. (2020). Measuring Protein Content In Food: An Overview Of Methods. *Foods*, 9(10), 1340. <https://doi.org/10.3390/foods9101340>
- Herlina, H., Belgis, M., & Wirantika, L. (2020). Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik *Fruit Leather* Kenitu (*Chrysophyllum cainito* L.) dengan Penambahan CMC dan Karagenan. *Jurnal Agroteknologi*, 14(02), 103-114. Diakses dari <https://www.academia.edu/download/99646932/9049.pdf>
- Hido, F., Sompie, M., Pontoh, J. H. W., & Lontaan, N. N. (2021). Pengaruh Perbedaan Suhu Ekstraksi terhadap Kekuatan Gel, Viskositas, dan Rendemen Gelatin Ceker Ayam Kampung. *Zootec*, 41(2), 451-456. Diakses dari <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/zootek/article/download/36587/34027>
- Idiawati, N., Novita, I., Nurdiansyah, S. I., Minsas, S., & Siregar, S. (2022). Identifikasi Kolagen dari Cangkang Bulu Babi (*Diadema setosum*) Asal Perairan Pulau Lemukutan. *Marinade*, 5(02), 136-141. <https://doi.org/10.31629/marinade.v5i02.4916>
- Inke, L. A., Zuidar, A. S., Koesoemawardani, D., & Nurdjanah, S. (2022). Karakteristik Minuman Sari Lemon (*Citrus limon*) dengan Penambahan Konsentrasi Kolagen yang Berbeda. *agriTECH*, 42(4), 369-379. Diakses dari <https://journal.ugm.ac.id/agritech/article/download/59724/35224>
- Irawati, A. A., Ma'ruf, W. F., & Anggo, A. D. (2016). Pengaruh Lama Pemasakan Ikan Bandeng (*Chanos chanos* Forsk.) Duri Lunak Goreng Terhadap Kandungan Lisin dan Protein Terlarut. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5(1), 106-111. Diakses dari <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jpbhp/article/download/10832/10510>
- Irwinsyah, A. D., Assa, J. R., & Oessoe, Y. Y. (2022). Analisis Aktivitas Antioksidan dengan Metode DPPH serta Tingkat Penerimaan Kopi Arabika Koya. In *Cocos* (Vol. 14, No. 1). Diakses dari <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/cocos/article/download/35653/33349>
- Ismayanti, A. P., Wadli, W., & Unzilattirizqi, Y. E. R. (2024). Pengaruh Konsentrasi *Carboxy Methyl Cellulose* (CMC) Terhadap Kadar *Potential of Hydrogen* (pH) dan Penilaian Organoleptik Sirup Jahe Merah. *J-CEKI: Jurnal Cendekia Ilmiah*, 3(5), 4106-4116. Diakses dari <https://journal-nusantara.id/index.php/J-CEKI/article/download/4271/3799>
- Issusilaningtyas, E., Wardani, T. K., & Palupi, D. R. (2024). Penetapan Kadar Antosianin pada Minuman Olahan Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) "Selelang Plus Instan" dengan Menggunakan Spektrofotometer UV-Vis. *Sains Indonesiana*, 2(1), 14-23. Diakses dari

<https://sainsindonesiana.id/index.php/sainsindonesiana/article/download/5/46>

- Jabbari, M., & Jabbari, A. (2016). Antioxidant Potential and DPPH Radical Scavenging Kinetics of Water-Insoluble Flavonoid Naringenin in Aqueous Solution of Micelles. *Colloids and Surfaces A: Physicochemical and Engineering Aspects*, 489, 392-399. <https://doi.org/10.1016/j.colsurfa.2015.11.022>
- Jang, S., & Xu, Z. (2009). Lipophilic and Hydrophilic Antioxidants and Their Antioxidant Activities in Purple Rice Bran. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 57(3), 858-862. <https://doi.org/10.1021/jf803113c>
- Jaya, F. M., & Rochyani, N. (2020). Extraction Of Cork Fish Bone Gelatin (*Channa striata*) with Different Acid Variations in the Demineralization Process. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 25(3), 201-207. Diakses dari <https://jpk.ejournal.unri.ac.id/index.php/jpk/article/download/73/55>
- Jiang, H. W., Li, H. Y., Yu, C. W., Yang, T. T., Hu, J. N., Liu, R., & Deng, Z. Y. (2015). The Evaluation of Antioxidant Interactions Among 4 Common Vegetables Using Isobolographic Analysis. *Journal of Food Science*, 80(6), C1162-C1169. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.12896>
- Jusnita, N. (2018). Uji Stabilitas Fisik Terhadap Formulasi Sediaan Gel Rambut Dari Ekstrak Etanol 96% Daun Pare (*Momordica charantia* L). *Indonesia Natural Research Pharmaceutical Journal*, 3(1), 106-113. Diakses dari <https://www.neliti.com/publications/341721/uji-stabilitas-fisik-terhadap-formulasi-sediaan-gel-rambut-dari-ekstrak-etanol-9>
- Kartika, I. W. D., Trilaksani, W., & Adnyane, I. K. M. (2016). Karakterisasi Kolagen Dari Limbah Gelembung Renang Ikan Cunang Hasil Ekstraksi Asam Dan Hidrotermal. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 19(3), 222-232. Diakses dari <https://core.ac.uk/download/pdf/230320217.pdf>
- Kodous, M. F. S. A. (2020). Physicochemical Properties Of Hydrolyzed Collagen Produced From Chicken Feet. *Middle East Journal of Agriculture Research*, 9(1), 81-89. Diakses dari <https://www.curreweb.com/mejar/mejar/2020/mejar.2020.9.1.8.pdf>.
- Kolanus, J. P., Hadinoto, S., & Idrus, S. (2019). Karakteristik Kolagen Larut Asam Dari Kulit Ikan Tuna (*Thunnus albacores*) dengan Metode Hidroekstraksi. *Indonesian Journal of Industrial Research*, 11(1), 99-110. Diakses dari <https://core.ac.uk/download/pdf/230028496.pdf>
- Kristiandi, K., Rozana, R., Junardi, J., & Maryam, A. (2021). Analisis Kadar Air, Abu, Serat Dan Lemak Pada Minuman Sirop Jeruk Siam (*Citrus nobilis* var. microcarpa). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 9(2), 165-171. <https://doi.org/10.21776/ub.jkptb.2021.009.02.07>

- Kurniati, D. (2019). Kajian Pengaruh Pemanasan Terhadap Aktivitas Antioksidan Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia*) Sebagai Alternatif Sumber Pangan Fungsional. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 20-25. <https://doi.org/10.14710/jtp.2019.22562>
- Lenzun, T., Sompie, M., & Siswosubroto, S. E. (2021). Pengaruh Penambahan Gelatin Terhadap Susut Masak, Daya Mengikat Air, Keempukan Dan Nilai Ph Sosis Daging Sapi. *Zootec*, 41(2), 340-347. <https://doi.org/10.35792/zot.41.2.2021.34788>
- León-López, A., Morales-Peñaloza, A., Martínez-Juárez, V. M., Vargas-Torres, A., Zeugolis, D. I., & Aguirre-Álvarez, G. (2019). Hydrolyzed collagen—sources and Applications. *Molecules*, 24(22), 4031. Diakses dari <https://doi.org/10.3390/molecules24224031>
- Lumbantoruan, P., & Erislah, E. (2016). Pengaruh Suhu Terhadap Viskositas Minyak Pelumas (Oli). *Sainmatika: Jurnal Ilmiah Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam*, 13(2). Diakses dari <https://jurnal.univpgri-palembang.ac.id/index.php/sainmatika/article/download/993/883>
- Madaghiele, M., Calò, E., Salvatore, L., Bonfrate, V., Pedone, D., Frigione, M., & Sannino, A. (2016). Assessment Of Collagen Crosslinking And Denaturation For The Design Of Regenerative Scaffolds. *Journal of Biomedical Materials Research Part A*, 104(1), 186-194. <https://doi.org/10.1002/jbm.a.35554>
- Mahardani, O. T., & Yuanita, L. (2021). Efek Metode Pengolahan Dan Penyimpanan Terhadap Kadar Senyawa Fenolik Dan Aktivitas Antioksidan. *Unesa Journal of Chemistry*, 10(1), 64-78. <https://doi.org/10.26740/ujc.v10n1.p64-78>
- Maker, D., Sarungallo, Z. L., Santoso, B., Latumahina, R. M. M., Susanti, C. M. E., Sinaga, N. I., & Irbayanti, D. N. (2018). Sifat Fisik, Kandungan Vitamin C dan Total Padatan Buah Pandan Tikar (*Pandanus tectorius* Park.) pada Tiga Tingkat Kematangan. *Agritechnology*, 1(1), 1-11. <https://doi.org/10.51310/agritechnology.v1i1.5>
- Mandei, J. H., Edam, M., & Assah, Y. F. (2019). Rasio Campuran Air Kelapa Sari Wortel Dan Variasi Susu Skim Terhadap Mutu Minuman Probiotik. *Indonesian Journal of Industrial Research*, 11(2), 192-205. Diakses dari <https://core.ac.uk/download/pdf/276549588.pdf>
- Mandrich, L., Esposito, A. V., Costa, S., & Caputo, E. (2023). Chemical Composition, Functional And Anticancer Properties Of Carrot. *Molecules*, 28(20), 7161. <https://doi.org/10.3390/molecules28207161>
- Martínez-Valverde, I., Periago, M. J., Provan, G., & Chesson, A. (2002). Phenolic Compounds, Lycopene And Antioxidant Activity In Commercial Varieties

Of Tomato (*Lycopersicum esculentum*). *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 82(3), 323-330. <https://doi.org/10.1002/jsfa.1035>

Maulana, M. I., & Yusuf, M. (2023). Sifat Sensoris Dan Viskositas Minuman Instan dengan Berbagai Konsentrasi Serbuk Ekstrak Beras Hitam (*Oryza Sativa* L. Indica). In *Prosiding Seminar Nasional Unimus* (Vol. 6). Diakses dari <https://prosiding.unimus.ac.id/index.php/semnas/article/download/1600/1603>

Mulyadi, A. F. (2015). Increasing Production Capacity And Efficiency Of Fruit Juice And Beverage Small Medium Enterprises. *Journal of Innovation and Applied Technology*, 1(1), 37-43. <http://dx.doi.org/10.21776/ub.jiat.2015.001.01.6>

Munawaroh, N. (2023). Faktor-Faktor Yang Memengaruhi Minat Generasi Z Berprofesi Sebagai Petani di Kecamatan Tajinan Kabupaten Malang. *Hibrida: Jurnal Pertanian, Peternakan, Perikanan*, 1(1), 30-40. <https://doi.org/10.33019/enviagro.v9i1.4134>

Munteanu, I. G., & Apetrei, C. (2021). Analytical Methods Used In Determining Antioxidant Activity: A Review. *International Journal Of Molecular Sciences*, 22(7), 3380. <https://doi.org/10.3390/ijms22073380>

Naga, S. S., Ramesh, B., Umamahesh, K., & Vijaya, S. R. O. (2016). Probiotication Of Tomato and Carrot Juices For Shelf-Life Enhancement Using Micro-Encapsulation. *Journal of Food Biosciences and Technology*, 6(2), 13-22. Diakses dari https://www.sid.ir/en/VEWSSID/J_pdf/1023220160202.pdf

Ngaju, A. L., Kale, P. R., & Sabtu, B. (2018). Pengaruh Cara Memasak Yang Berbeda Terhadap Kadar Protein, Lemak, Kolesterol Dan Rasa Daging Sapi Bali. *Jurnal Nukleus Peternakan*, 5(1), 17-23. Diakses dari https://www.academia.edu/download/113073687/831-Article_Text-1089-1-10-20190225.pdf

Niraputri, V., Romadhon, R., & Suharto, S. (2021). Pengaruh Lama Perendaman Asam Klorida Terhadap Kekuatan Gel Gelatin Teripang Hitam (*Holothuria leucospilota*). *Pena Akuatika: Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 20(1). Diakses dari <https://doi.org/10.31941/penaakuatika.v20i1.1326>

Nistiyanti, I., & Hidayanto, E. (2015). Studi Pemanfaatan Sifat Pembiasan Cahaya Pada Portable Brix Meter untuk Menganalisis Hubungan Konsentrasi Larutan Sukrosa ($C_{12}H_{22}O_{11}$) Terhadap pH. *Youngster Physics Journal*, 4(3), 231-236. Diakses dari <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/bfd/article/download/9105/8844>

Nofita, R., Agustin, R., & Fajrin, M. I. (2023). Pengaruh Variasi Suhu dan Lama Waktu Penyimpanan terhadap Karakteristik Fisikokimia Kolagen Kulit Ikan Gabus (*Channa striata* Bloch). *Jurnal Sains Farmasi & Klinis*, 10(1), 89-99. <https://doi.org/10.25077/jsfk.10.1.89-99.2023>

- Nurhidayah, B., Soekendars, E., & Erviani, A. E. (2019). Kandungan Kolagen Sisik Ikan Bandeng *Chanos-Chanos* dan Sisik Ikan Nila *Oreochromis Niloticus*. *BIOMA: Jurnal Biologi Makassar*, 4(1), 39-47. Diakses dari <http://journal.unhas.ac.id/index.php/bioma/article/view/6341>
- Olalude, C. B., Oyedeji, F. O., & Adegboyega, A. M. (2015). Physicochemical analysis of *Daucus carota* (carrot) juice for possible industrial applications. *Journal of Applied Chemistry*, 8(8), 110-113. Diakses dari <https://www.iosrjournals.org/iosr-jac/papers/vol8-issue8/Version-2/Q0882110113.pdf>
- Paramita, O. (2014). Pengaruh Jenis Air Perendam Terhadap Kandungan Vitamin C, Serat, Dan Protein Tepung Mangga (*Mangifera indica* L.). *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*, 2(1). Diakses dari <https://journal.unnes.ac.id/nju/jbat/article/viewFile/2912/2940>
- Pasaribu, P., Sari, N. I., & Iriani, D. (2021). Karakteristik Kolagen Cangkang Kijing (*Pilsbryoconcha* sp.) dari Perairan Sungai Paku Diekstrak dengan Konsentrasi Asam Asetat Berbeda. *Berkala Perikanan Terubuk*, 49(2). Diakses dari <https://tinyurl.com/yc5bpmcf>
- Paul, C., Leser, S., & Oesser, S. (2019). Significant Amounts Of Functional Collagen Peptides Can Be Incorporated In The Diet While Maintaining Indispensable Amino Acid Balance. *Nutrients*, 11(5), 1079. <https://doi.org/10.3390/nu11051079>
- Pertiwi, M., Atma, Y., Mustopa, A. Z., & Maisarah, R. (2018). Karakteristik Fisik dan Kimia Gelatin dari Tulang Ikan Patin dengan Pre-Treatment Asam Sitrat. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 7(2). Diakses dari <https://doi.org/10.17728/jatp.2470>
- Petruzzi, L., Campaniello, D., Speranza, B., Corbo, M. R., Sinigaglia, M., & Bevilacqua, A. (2017). Thermal Treatments For Fruit And Vegetable Juices And Beverages: A Literature Overview. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 16(4), 668-691. <https://doi.org/10.1111/1541-4337.12270>
- Potti, R. B., & Fahad, M. O. (2017). Extraction And Characterization Of Collagen From Broiler Chicken Feet (*Gallus gallus domesticus*)-Biomolecules From Poultry Waste. *J. Pure Appl. Microbiol*, 11, 315-322. Diakses dari <https://pdfs.semanticscholar.org/4dd2/a7c0fb08d98b177890a8d5adb6d3d121cd54.pdf>
- Pravitri, K. G., Komalasari, H., & Meikapasa, N. W. P. (2024). Pengaruh Variasi Konsentrasi Gelatin Sapi dan Lama Penyimpanan Terhadap Karakteristik Fisikokimia Sirup Buah Duwet (*Syzygium cumini*). *Jurnal Kolaboratif Sains*, 7(8), 2855-2864. Diakses dari <https://jurnal.unismuhpalu.ac.id/index.php/JKS/article/download/5674/4325>

- Pujiastuti, A., & Kristiani, M. (2019). Formulasi dan Uji Stabilitas Mekanik *Hand and Body Lotion* Sari Buah Tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill.) sebagai antioksidan. *Jurnal Farmasi Indonesia*, 16(1), 42-55. <https://doi.org/10.31001/jfi.v16i1.468>
- Purba, A. P., Dwiloka, B., & Rizqiaty, H. (2018). Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Total Bakteri Asam Laktat (BAL), Viskositas, Aktivitas Antioksidan, dan Organoleptik Water Kefir Anggur Merah (*Vitis vinifera* L.). *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1). Diakses dari <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/tekpangan/article/download/20553/19526>
- Rahim, E. M., Fadhillah, R., Ronitawati, P., Swamilaksita, P. D., & Harna, H. (2019). Penambahan Ekstrak Serai (*Cymbopogon citratus*) dan Ekstrak Tomat (*Solanum lycopersicum*) terhadap Nilai Gizi, Kandungan Fe, dan Vitamin C pada Permen Jelly. *Jurnal Nutrisia*, 21(2), 75-82. Diakses dari <https://www.nutrisiajournal.com/index.php/JNUTRI/article/download/145/68>
- Rahman, F. T. (2022). Total Padatan Terlarut dan Transmittansi Sari Buah Jeruk Manis dengan Penambahan Gelatin Tulang Ikan Bandeng. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 17(2), 10-16. <http://dx.doi.org/10.26623/jtphp.v17i2.4736>
- Rahmawati, I. S., Widyanto, R. M., Maulidiana, A. R., Madani, M. S., & Riski, C. N. (2022). Aktivitas Antioksidan Dan Antibakteri Ekstrak Etanol Buah Ihau (*Dimocarpus longan* var. *malesianus* Leenh) terhadap Bakteri Gram Positif (*Staphylococcus aureus*). *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains Dan Teknologi*, 7(2), 138. Diakses dari <https://tinyurl.com/2rjupbje>
- Ramadani, R., Samsunar, S., & Utami, M. (2021). Analisis Suhu, Derajat Keasaman (pH), *Chemical Oxygen Demand* (COD), dan *Biological Oxygen Demand* (BOD) dalam Air Limbah Domestik di Dinas Lingkungan Hidup Sukoharjo. *Indonesian Journal of Chemical Research*, 12-22. <https://doi.org/10.20885/ijcr.vol6.iss1.art2>
- Ratu, A. P., Silabi, N. F., & Citreksoko, P. (2016). Uji Antioksidan Ekstrak Pigmen Karotenoid Dan Sitrulin Pada Kulit Buah Blewah (*Cucumis melo* L.) Secara *In Vitro* (Metode DPPH). *Jurnal Farmamedika (Pharmamedika Journal)*, 1(1), 1-11. <https://doi.org/10.47219/ath.v1i1.39>
- Reinaldi, D., Viruly, L., & Oktavia, Y. (2024). Pembuatan Kolagen dari Berunok (*Acaudina molpadioides*) dengan Ekstraksi Asam. *Marinade*, 7(01), 63-68. <https://doi.org/10.31629/marinade.v7i01.6793>
- Risandi, L., Holinesti, R., Faridah, A., & Mustika, S. (2023). The Effect Of Adding CMC (Carboxymethyl Cellulose) To The Quality Of Purple Sweet Potato Jam. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 4(2), 298-305. Diakses dari <http://boga.ppj.unp.ac.id/index.php/jptb/article/view/8878>

- Riyayanti, E. (2021). Penentuan Sifat Larutan Asam, Basa, Dan Garam Dengan Indikator Ekstrak Daun Tanaman Hias. *ACADEMIA: Jurnal Inovasi Riset Akademik*, 1(2), 177-183. <https://doi.org/10.51878/academia.v1i2.672>
- Rodríguez-Roque, M. J., de Ancos, B., Sánchez-Moreno, C., Cano, M. P., Elez-Martínez, P., & Martín-Belloso, O. (2015). Impact Of Food Matrix And Processing On The In Vitro Bioaccessibility Of Vitamin C, Phenolic Compounds, And Hydrophilic Antioxidant Activity From Fruit Juice-Based Beverages. *Journal of Functional Foods*, 14, 33-43. <https://doi.org/10.1016/j.jff.2015.01.020>
- Sa'adah, L. I. N., & Estiasih, T. (2015). Karakterisasi Minuman Sari Apel Produksi Skala Mikro dan Kecil di Kota Batu: Kajian Pustaka [In Press April 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2), 374-380. Diakses dari <https://tinyurl.com/ynpp944d>
- Said, M. I., Abustam, E., Wahab, A. W., Taba, P., Gani, A., & Wahid, A. M. (2019). Effect Of Ethanol Used In A Degreasing Process On Bali Cattle Bones On The Physicochemical Properties of Extracted Collagen. Diakses dari <http://www.agrojournal.org/25/02-28.pdf>
- Sari, M. P., & Daulay, A. S. (2022). Penentuan Kadar Vitamin C Pada Minuman Bervitamin Pada Berbagai Suhu Penyimpanan dengan Metode Spektrofotometri UV. *Journal of Health and Medical Science*, 116-124. Diakses dari <https://www.pusdikra-publishing.com/index.php/jkes/article/download/640/556>
- Septiani, R. A., Aisyah, D., Cahyati, S. A. W., Ahmad, F., & Gunarti, N. S. (2023). Pemanfaatan Kolagen dari Hewan. *Jurnal Buana Farma*, 3(2), 24-32. <http://dx.doi.org/10.36805/jbf.v3i2.600>
- Shahidi, F., & Dissanayaka, C. S. (2023). Phenolic-Protein Interactions: Insight from In-Silico Analyses—A Review. *Food Production, Processing and Nutrition*, 5(1), 2. Diakses dari <https://link.springer.com/content/pdf/10.1186/s43014-022-00121-0.pdf>
- Shen, Y., Zhu, D., Lu, W., Liu, B., Li, Y., & Cao, S. (2018). The Characteristics Of Intrinsic Fluorescence Of Type I Collagen Influenced By Collagenase I. *Applied Sciences*, 8(10), 1947. <https://doi.org/10.3390/app8101947>
- Shenoy, M., Abdul, N. S., Qamar, Z., Al Bahri, B. M., Al Ghalayini, K. Z. K., & Kakti, A. (2022). Collagen Structure, Synthesis, And Its Applications: A Systematic Review. *Cureus*, 14(5). Diakses dari <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC9177216/>
- Sobari, E., & Fathurohman, F. (2017). Efektifitas Penyiangan Terhadap Hasil Tanaman Wortel (*Daucus carota* L.) Lokal Cipanas Bogor. *Jurnal Biodjati*, 2(1), 1-8. Diakses dari <https://journal.uinsgd.ac.id/index.php/biodjati/article/view/1292>

- Styawan, A. A., Hidayati, N., & Susanti, P. (2019). Penetapan Kadar β -karoten pada Wortel (*Daucus carota* L.) Mentah dan Wortel Rebus dengan Spektrofotometri Visible. *Jurnal Farmasi Sains dan Praktis*, 5(1), 7-13. Diakses dari <https://journal.unimma.ac.id/index.php/pharmacy/article/download/2293/1435/>
- Sumarlan, S. H., Liani, R. D. A., Yulianingsih, R., & Indriani, D. W. (2014). Pengaruh Tegangan dan Frekuensi Terhadap Karakteristik dan Penurunan Jumlah Mikroorganisme Sari Buah Belimbing (*Averrhoa carambola* L) Menggunakan Pulsed Electric Field (PEF). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 15(1), 47-58. Diakses dari <https://www.academia.edu/download/78506928/788.pdf>
- Suparno, O., & Prasetyo, N. B. (2019). Isolation Of Collagen from Chicken Feet with Hydro-Extraction Method and Its Physico-Chemical Characterisation. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 335, No. 1, p. 012018). IOP Publishing. Diakses dari <https://iopscience.iop.org/article/10.1088/1755-1315/335/1/012018/pdf>
- 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. <https://doi.org/10.31938/jsn.v8i1.106>
- Sutanti, S., & Mutiara, E. (2017). Industri Rumah Tangga Stick Wortel di Deli Serdang. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 23(2), 256-260. Diakses dari <https://jurnal.unimed.ac.id/2012/index.php/jpkm/article/view/6873/5911>
- Syam, I. A., Hatta, R., & Ruslin, M. (2015). Potensi dari Ceker Ayam Kampung (*Gallus domesticus*) untuk Mempercepat Penyembuhan Soket Pascaekstraksi Gigi. *Makassar Dental Journal*, 4(2). Diakses dari <http://jurnal.pdgimakassar.org/index.php/MDJ/article/view/214>
- Trisshanti, C. M., & Susanto, W. H. (2015). Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat dan Lama Pemanasan Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Sirup Alang-Alang (*Imperata cylindrica*) [IN PRESS JANUARI 2016]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1). Diakses dari <https://tinyurl.com/3jycyy3s>
- Urbonavičienė, D., Bobinaitė, R., Viškelis, J., Viškelis, P., & Bobinas, Č. (2015). Characterization Of Tomato Juice and Different Tomato-Based Juice Blends Fortified with Isomerized Lycopene Extract. In *International Scientific Conference Rural Development 2015*. Diakses dari <https://tinyurl.com/mrxzfvb3>
- Utami, D. T., Mawaddah, S., & Sukriani, W. (2023). A The Effect of Consumption of Moringa Leaves (*Moringa oleifera*) on Increasing Hemoglobin Levels in Post Partum Mother in the City of Palangka Raya. *JURNAL KEBIDANAN BESTARI*, 7(01), 1-13. <https://doi.org/10.31964/jkb.v7i01.115>

- Uzma, A. S., Deshpande, H. W., & Kulkarni, D. B. (2019). Effect of Cold Storage on Viability of Probiotics in Non Dairy Probiotic Beverage Based on Carrot and Tomato Juice. *Int. J. Curr. Microbiol. App. Sci*, 8(3), 2028-2034. <https://doi.org/10.20546/ijcmas.2019.803.241>
- Wahyu, Y. I., Putriani, Y. A., & Ariadi, P. S. (2022). Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Sari Buah Pedada (*Sonneratia Caseolaris*) Dengan Penambahan Kolagen Sisik Ikan Bandeng (*Chanos chanos*, Forskal) Dan Karaginan Sebagai Stabilizer. *Warta Industri Hasil Pertanian*, 39(1), 33-39. Diakses dari https://www.academia.edu/download/102430909/pdf_109.pdf
- Wang, H. (2021). A Review of The Effects of Collagen Treatment in Clinical Studies. *Polymers*, 13(22), 3868. Diakses dari <https://doi.org/10.3390/polym13223868>
- Wanti, S., Andriani, M. A. M., & Parnanto N. H. R. (2015). The Effect Of Rice Variety To Antioxidant Activity Of Red Mold Rice By *Monascus purpureus*. *Asian Journal of Natural Product Biochemistry*, 13(1), 1-5. Diakses dari <https://smujo.id/jnpb/article/download/2197/2057>
- Wardhani, D. H., Yuliana, A. E., & Dewi, A. S. (2016). Natrium Metabisulfit sebagai *Anti-Browning Agent* pada Pencoklatan Enzimatis Rebung Ori (*Bambusa arundinacea*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(4). Diakses dari <https://tinyurl.com/sewn3j76>
- Waterborg, J. H. (2009). The Lowry Method For Protein Quantitation. *The protein protocols handbook*, 7-10. Diakses dari <https://tinyurl.com/ycy9fe4a>
- Wattimena, M. L., Kaya, A. O., Wenno, M. R., Nanlohy, E. E., & Pattipeiluhu, Y. (2023). Karakteristik Kimia, Fisik Dan Organoleptik Krim Kulit Dengan Penambahan Kolagen. *INASUA: Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 3(1), 174-182. <https://doi.org/10.30598/jinasua.2023.3.1.174>
- Wibowo, R. A., Nurainy, F., & Sugiharto, R. (2014). Pengaruh Penambahan Sari Buah Tertentu Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Sensori Sari Tomat. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 19(1), 11-27. Diakses dari <https://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JTHP/article/download/405/383>
- Wijaya, W. P., Gozali, T., & 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), 12-19. <https://doi.org/10.23969/pftj.v8i1.3899>
- Wijayanti, W., Darmanto, Y. S., & Susanto, E. (2021). Karakteristik Fisikokimia Sabun Cair dengan Penambahan Kolagen Tulang Ikan Air Tawar yang Berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 3(2), 65-70. <https://doi.org/10.14710/jitpi.2021.13142>

- Wirayudha, R. H., Herawati, D., Kusnandar, F., & Nurhayati, T. (2022). Kapasitas Antioksidan dan Sifat Fisikokimia Hidrolisat Kolagen dari Kulit Ikan Tuna Sirip Kuning dengan Metode *Ultrasound Assisted Enzymatic Reaction*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 25(3), 393-404. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jphpi/article/view/43325/24616>
- Woo, H., Jeong, G. A., Choi, H., & Lee, C. J. (2023). Characterization of Low-Molecular-Weight Collagen from Korean Native Chicken Feet Hydrolyzed Using Alcalase. *Journal of Microbiology and Biotechnology*, 33(5), 656. Diakses dari <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC10236160/>
- Yanti, C. A., & Akhri, I. J. (2021). Perbedaan Uji Korelasi Pearson, Spearman dan Kendall Tau dalam Menganalisis Kejadian Diare. *Jurnal Endurance*, 6(1), 51-58. Diakses dari <https://ict.remorac.com/index.php/endurance/article/download/137/44>
- Yuniastri, R., Ismawati, I., Atkhiyah, V. M., & Al Faqih, K. (2020). Karakteristik Kerusakan Fisik Dan Kimia Buah Tomat. *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 2(1), 1-8. <https://doi.org/10.24929/jfta.v2i1.954>
- Zhang, Z., Li, G., & Shi, B. I. (2006). Physicochemical Properties of Collagen, Gelatin And Collagen Hydrolysate Derived From Bovine Limed Split Wastes. *Journal-Society of Leather Technologists and Chemists*, 90(1), 23. Diakses dari <https://tinyurl.com/bddd657a>
- Zou, Y., & Jiang, A. (2016). Effect Of Ultrasound Treatment on Quality And Microbial Load Of Carrot Juice. *Food Science and Technology*, 36, 111-115. <https://doi.org/10.1590/1678-457X.0061>
- Zou, Y., Chen, X., Lan, Y., Yang, J., Yang, B., Ma, J., & Xu, W. (2024). Find Alternative for Bovine and Porcine Gelatin: Study on Physicochemical, Rheological Properties and Water-Holding Capacity of Chicken Lungs Gelatin by Ultrasound Treatment. *Ultrasonics Sonochemistry*, 109, 107004. <https://doi.org/10.1016/j.ultsonch.2024.107004>
- Zulaikhah, S. R., & Fitria, R. (2020). Pengaruh Penambahan Sari Buah Pisang Ambon (*Musa paradisiaca*) sebagai Perisa Alami terhadap Warna, Total Padatan Terlarut dan Sifat Organoleptik Yogurt. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*, 15(4), 434-440. Diakses dari <https://core.ac.uk/download/pdf/385963628.pdf>