

VII. DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. (2014). Standar Nasional Indonesia 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 (Diakses pada tanggal 27 Desember 2024)
- [USDA] United State Departement of Agriculture. (2019). USDA National Nutrient Database for Standart Reference. <https://fdc.nal.usda.gov/food-details/529311/nutrients> (Diakses pada tanggal 22 Januari 2025)
- 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. <https://doi.org/10.47767/agroindustri.v2i2.543>
- Amaral, I. C., Silva, M. T. S., Pereira, D. F., Silva, E. K., de Resende, J. V., & Braga Junior, R. A. (2016). Effect of Carrier Agents on The Physical and Thermal Stability of Freeze-Dried Passion Fruit (*Passiflora edulis* f. *flavicarpa*) Pulp. *Drying Technology*, 34(6), 713-722. <https://doi.org/10.1080/07373937.2015.1071837>
- Andarina, R., & Djauhari, T. (2017). Antioksidan dalam Dermatologi. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan: Publikasi Ilmiah Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya*, 4(1), 39-48. Diakses dari <https://jkk-fk.ejournal.unsri.ac.id/index.php/jkk/article/view/77>
- Andiniyati, F., Bintari, S. H., Dewi, P., & Mustikaningtyas, D. (2023). Profil Antioksidan Minuman Sari Tempe Berbahan Dasar Tepung Tempe Original dan Tepung Tempe Kelor. *Life Science*, 12(1), 62-76. Diakses dari <https://journal.unnes.ac.id/sju/UnnesJLifeSci/article/view/66771>
- Andrés, V., Tenorio, M. D., & Villanueva, M. J. (2015). Sensory Profile, Soluble Sugars, Organic Acids, and Mineral Content in Milk-And Soy-Juice Based Beverages. *Food chemistry*, 173, 1100-1106. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2014.10.136>

- Anggraini, D. N., Radiati, L. E., & Purwadi, P. (2017). Penambahan *Carboxymethyle Cellulose* (CMC) pada Minuman Madu Sari Apel Ditinjau dari Rasa, Aroma, Warna, Ph, Viskositas, dan Kekeruhan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*, 11(1), 58-67. Diakses dari <https://pdfs.semanticscholar.org/318e/0d948e5caee9768799018f646aacfa57a634.pdf>
- 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/view/54669>
- Asserin, J., Lati, E., Shioya, T., and Prawitt, J. (2015). The Effect of Oral Collagen Peptide Supplementation on Skin Moisture and The Dermal Collagen Network: Evidence from an Ex Vivo Model and Randomized, Placebo-Controlled Clinical Trials. *Journal of cosmetic dermatology*. 14: 291-301. <https://doi.org/10.1111/jocd.12174>
- Astuti, A., Hutomo, G. S., & Noviyanty, A. (2022). Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin dari Buah Jeruk Lemons (*Citrus Limon* L) dengan Menggunakan Pelarut HCL. *Agrotekbis: Jurnal Ilmu Pertanian (e-journal)*, 10(3), 572-580. Diakses dari <http://jurnal.faperta.untad.ac.id/index.php/agrotekbis/article/view/1315>
- Augustyn, G. H., & Tetelepta, G. (2024). Pengaruh Konsentrasi Gula terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Jus Pisang Tongka Langit (*Musa Troglodytarum* L.). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 9(5), 7742-7750. Diakses dari <https://jstpuho.id/index.php/jstp/article/view/20>
- 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. <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. Diakses dari <https://www.researchgate.net/publication/290226574>
- Bilek, S. E., & Bayram, S. K. (2015). Fruit Juice Drink Production Containing Hydrolyzed Collagen. *Journal of Functional Foods*, 14, 562-569. Diakses dari <https://sci-hub.st/https://doi.org/10.1016/j.jff.2015.02.024>
- Cao, C., Wang, H., Zhang, J., Kan, H., Liu, Y., Guo, L., Tong, H., Wu, Y. & Ge, C. (2023). Effects Of Extraction Methods on The Characteristics, Physicochemical Properties and Sensory Quality of Collagen from Spent-Hens Bones. *Foods*, 12(1), 202. <https://doi.org/10.3390/foods12010202>
- Chang, H. S., (2019). Quantification and Analysis of Proteins. *Diagnostic Molecular Biology*, 187-214. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-802823-0.00008-0>
- 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 <http://e-jurnal.lppmunsera.org/index.php/PROSISKO/article/view/524>
- Dev, N., Hossain, M. S., & Iqbal, A. (2019). Preparation and Sensory Evaluation of Functional Drink Based on Papaya (*Carica papaya* L.) Pulp: Processing of Functional Drink from Papaya. *Journal of the Bangladesh Agricultural University*, 17(3), 388-395. <https://doi.org/10.3329/jbau.v17i3.43221>
- Ekafitri, R., & Isworo, R. (2014). Pemanfaatan Kacang-Kacangan Sebagai Bahan Baku Sumber Protein untuk Pangan Darurat. *Jurnal Pangan*, 23(2), 134-145. Diakses dari <http://jurnalpangan.com/index.php/pangan/article/view/57>
- El-Mansy, H. A., Sharoba, A. M., Bahlol, H. E. L. M., & El-Desouky, A. I. (2005). Rheological Properties of Mango and Papaya Nectar Blends. *Ann. of Agric.*

- Sc., Moshtohor, 43(2), 665-686. Diakses dari https://www.researchgate.net/publication/260019490_Rheological_properties_of_mango_and_papaya_nectar_blends
- Faisal, H. N. (2018). Analisis Pendapatan Usahatani dan Saluran Pemasaran Pepaya (*Carica Papaya* L) di Kabupaten Tulungagung (Studi kasus di Desa Bangoan, Kecamatan Kedungwaru, Kabupaten Tulungagung). *Jurnal Agribis*, 4(2), 12-28. Diakses dari <https://journal.unita.ac.id/index.php/agribisnis/article/view/39>
- Febrianti, N., Yuniarto, I., & Dhaniaputri, R. (2015). Kandungan Antioksi dan Asam Askorbat pada Jus Buah-Buahan Tropis. *Jurnal Bioedukatika*, 3(1), 6-9. <https://doi.org/10.26555/bioedukatika.v3i1.4130>
- Febrina, M., & Setyahadi, S. (2022). Purifikasi dan Karakterisasi Enzim Kolagenase dari *Bacillus* Sp. KUB BPPT CC dengan Menggunakan Substrat Kolagen dari Kulit Ceker Ayam. *CERATA Jurnal Ilmu Farmasi*, 13(1), 1-9. <https://doi.org/10.61902/cerata.v13i1.454>
- Ferdiansyah, M. K., Marseno, D. W., & Pranoto, Y. (2016). Kajian Karakteristik Karboksimetil Selulosa (CMC) dari Pelepah Kelapa Sawit Sebagai Upaya Diversifikasi Bahan Tambahan Pangan yang Halal. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(4). <http://dx.doi.org/10.17728/jatp.198>
- 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>
- 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.
<http://dx.doi.org/10.24014/jupet.v19i2.14590>

- Gumilar, J., Putranto, W. S., & Wulandari, E. (2019). Kualitas Gelatin yang Diproduksi dari Limbah Proses Shaving Kulit Domba Menggunakan Curing HCL dengan Konsentrasi dan Waktu yang Berbeda. *Majalah Kulit, Karet, dan Plastik*, 35(1), 1-6. Diakses dari <https://www.neliti.com/id/publications/508043/kualitas-gelatin-yang-diproduksi-dari-limbah-proses-shaving-kulit-domba-mengguna>
- Hartati, Suryani, A. I., Sahribulan, Pagarra, H. (2021). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun *Mitragyna Speciosa* Korth. *Indonesian Journal of Fundamental Sciences* Vol, 7(2). Diakses dari <https://core.ac.uk/download/pdf/482703306.pdf>
- Hirdan, H., Pato, U., & Rossi, E. (2021). Pemanfaatan Buah Nipah (*Nypa fruticans*) dan Buah Pepaya (*Carica papaya* L) dalam Pembuatan Fruit Leather. *Sagu*, 20(1), 8-15. <http://dx.doi.org/10.31258/sagu.v20i1.7897>
- Hurst, G. A., Bella, M., & Salzmann, C. G. (2015). The Rheological Properties of Poly (Vinyl Alcohol) Gels from Rotational Viscometry. *Journal of Chemical Education*, 92(5), 940-945. <https://doi.org/10.1021/ed500415r>
- 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. <https://doi.org/10.22146/agritech.59724>
- 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>
- Islami, A. D. (2018). Karakteristik Fisik dan Kimia Gelatin Kulit Kakap Pada Hasil Ekstraksi Suhu yang Berbeda. *Jurnal Perikanan dan Kelautan Unpad*, 9(2), 481-486. Diakses dari

<https://www.neliti.com/publications/481346/karakteristik-fisik-dan-kimia-gelatin-kulit-kakap-pada-hasil-ekstraksi-suhu-yang>

- Ismayanti, A. P., Wadli, W., & Unzilairrizqi, 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/view/4271>
- Jamil, N., Jabeen, R., Khan, M., Riaz, M., Naeem, T., Khan, A., Sabah, N. U., Ghori, S. A., Jabeen, U., Bazai, Z. A. Mushtaq, A., Rizwan, S., Fahmid, S. (2015). Quantitative Assessment of Juice Content, Citric Acid and Sugar Content in Oranges, Sweet Lime, Lemon and Grapes Available in Fresh Fruit Market of Quetta City. *International Journal of Basic & Applied Sciences*, 15(1), 21-24. Diakses dari https://www.researchgate.net/publication/359039598_Quantitative_Assessment_of_Juice_Content_Citric_Acid_and_Sugar_Content_in_Oranges_Sweet_Lime_Lemon_and_Grapes_Available_in_Fresh_Fruit_Market_of_Quetta_City
- Janah, D. R., Widodo, W., & Adhani, R. (2021). Pengaruh Minuman Jus Buah terhadap Perubahan Derajat Keasaman (pH) Saliva. *Dentin*, 5(3). <https://doi.org/10.20527/dentin.v5i3.4353>
- Jap, C. A., Pertiwii, A. S., Andrew, J., & Eric, E. (2023). Efikasi Suplementasi Kolagen dalam Mencegah Tanda Penuaan. *Health Information : Jurnal Penelitian*, 15(1). Diakses dari <https://myjurnal.poltekkes-kdi.ac.id/index.php/hjip/article/view/842>
- Khirzin, M. H., Sukarno, S., Yuliana, N. D., Fawzya, Y. N., & Chasanah, E. (2015). Aktivitas Inhibitor Enzim Pengubah Angiotensin (ACE) dan Antioksidan Peptida Kolagen dari Teripang Gama (*Stichopus variegatus*). *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 10(1), 27-35. <http://dx.doi.org/10.15578/jpbkp.v10i1.242>

- 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>
- Kumalasari, R., Ekafitri, R., & Desnilasari, D. (2015). Pengaruh Bahan Penstabil dan Perbandingan Bubur Buah terhadap Mutu Sari Buah Campuran Pepaya-Nanas. *Jurnal Hortikultura*, 25(3), 266-276. Diakses dari <https://repository.pertanian.go.id/handle/123456789/1056>
- Lay, I. H. L., Sabtu, B., & Armadianto, H. (2021). The Effect of Boiling Time Agint The Physical Properties, Chemical Properties, and Organoleptik of Pork Skin Crakers. *Journal of Tropical Animal Science and Technology*, 3(1), 10-20. <https://doi.org/10.32938/jtast.v3i1.884>
- 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>
- Listyarini, S., Asriani, A., & Santoso, J. (2018). Konsentrat Protein Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepenus*) Afkir dalam Kerupuk Melarat untuk Mencapai Sustainable Development Goals. *Jurnal Matematika Sains Dan Teknologi*, 19(2), 106-113. <https://doi.org/10.33830/jmst.v19i2.113.2018>
- Matinong, A. M. E., Chisti, Y., Pickering, K. L., & Haverkamp, R. G. (2022). Collagen Extraction from Animal Skin. *Biology*, 11(6), 905. <https://doi.org/10.3390/biology11060905>
- Mulyani, S., Hintono, A., Adefatma, N. R., & Pahlawan, I. F. (2021). Ekstraksi Kolagen dari Kulit Kerbau Menggunakan Asam Asetat. *Majalah Kulit, Karet, dan Plastik*, 37(2), 51-58. Diakses dari <https://www.neliti.com/publications/440777/ekstraksi-kolagen-dari-kulit-kerbau-menggunakan-asam-asetat>
- Naiul, A. S., Sumarni, Yusuf, N. (2024). Karakteristik Mutu Sabun Cair Alami Komposit dengan Penambahan Kolagen Kulit Ikan Tuna (*Thunnus*

- albacores*). *Research Review: Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 3(1), 1-11.
<https://doi.org/10.54923/researchreview.v3i1.64>
- 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>
- Novestiana, T. R., & Hidayanto, E. (2015). Penentuan indeks bias dari konsentrasi sukrosa ($C_{12}H_{22}O_{11}$) pada beberapa sari buah menggunakan portable brixmeter. *Youngster Physics Journal*, 4(2), 173-180. Diakses dari <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/bfd/article/view/8409>
- Nurlela, N., Nurhayati, L., & Lindawati, E. (2021). Uji Sifat Fisikokimia Gelatin yang Diisolasi dari Tulang Ikan Kembung (*Rasterelliger* sp.) Menggunakan Beberapa Jenis Larutan Asam. *Indonesian Journal of Industrial Research*, 11(1), 49-58. Diakses dari <https://www.neliti.com/publications/452849/uji-sifat-fisikokimia-gelatin-yang-diisolasi-dari-tulang-ikan-kembung-rasterelli>
- Permanasari, D., Sari, A. E., & Aslam, M. (2021). Pengaruh Konsentrasi Gula terhadap Aktivitas Antioksidan pada Minuman Bir Pletok. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 6(1), 9-14. <http://dx.doi.org/10.30867/action.v6i1.321>
- Permatasari, D. G., Muslihah, Z. V., Handriyanti, R. P., Saputri, D. K. D., & Trisiana, A. (2020). Analisis Es Krim Herbal Melalui Sifat Kimia (Kadar Air, Kadar Protein). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kesehatan STIKES Widya Husada*, 11(1). Diakses dari <https://journal.uwhs.ac.id/index.php/jitk/article/view/273>
- Persikov, A. V., Ramshaw, J. A., Kirkpatrick, A., & Brodsky, B. (2000). Amino Acid Propensities for The Collagen Triple-Helix. *Biochemistry*, 39(48), 14960-14967. <https://doi.org/10.1021/bi001560d>
- 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/view/5674>
- Purba, A. P., Dwiloka, B., & Rizqianti, 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/view/20553>
- Puspitasari, M. L., Wulansari, T. V., Widyaningsih, T. D., Maligan, J. M., & Nugrahini, N. I. P. (2015). Aktivitas Antioksidan Suplemen Herbal Daun Sirsak (*Annona muricata* L.) dan Kulit Manggis (*Garcinia mangostana* L.): Kajian Pustaka [In Press Januari 2016]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1). Diakses dari <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/329>
- Putri, O. K., Setyahadi, S., & Churiyah, C. (2020). Aktivitas Sitotoksik, Antioksidan dan Adipogenesis Hidrolisat Kolagen dari Ceker Ayam. *Jurnal Farmasetis*, 9(2), 113-130. Diakses dari <https://journal.stikeskendal.ac.id/index.php/far/article/view/1046/623>
- Rafique, S., Hassan, S. M., Mughal, S. S., Hassan, S. K., Shabbir, N., Pervez, S., Mushtaq, M. & Farman, M. (2020). Biological Attributes of Lemon: A Review. *J Addict Med Ther Sci*, 6(1), 030-034. Diakses dari <https://www.neuroscigroup.us/articles/JAMTS-6-134.pdf>
- Raharjanti, Z., Pramono, Y. B., & Al-Baarri, A. N. M. (2019). Nilai pH dan Kekentalan Cocogurt dengan Penambahan Ekstrak Daun Stevia. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 305-308. Diakses dari <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/tekpangan/article/view/23874>
- 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>
- Safithri, M., Tarman, K., Suptijah, P., & Sagita, S. N. (2020). Karakteristik Kolagen Larut Asam Teripang Gama (*Stichopus variegatus*). *Jurnal Pengolahan Hasil*

<https://doi.org/10.17844/jphpi.v23i1.31063>

- Said, M. I., Abustam, E., & Hifizah, A. (2015). Chemical Characteristics of Collagen Extract from Scapula of Bali Cattle (Os Scapula) Produced Using Different Extractant. *Pakistan Journal of Nutrition*, 14(3), 174. Diakses dari <https://core.ac.uk/download/pdf/77621015.pdf>
- Santhirasegaram, V., Razali, Z., George, D. S., & Somasundram, C. (2015). Effects of Thermal and Non-Thermal Processing on Phenolic Compounds, Antioxidant Activity and Sensory Attributes of Chokanan Mango (*Mangifera indica* L.) juice. *Food and Bioprocess Technology*, 8, 2256-2267. <https://doi.org/10.1007/s11947-015-1576-y>
- Santi, I., Abidin, Z., & Asnawi, N. (2021). Aktivitas Antioksidan Dari Tumbuhan Pepaya (*Carica papaya* L.). *As-Syifaa Jurnal Farmasi*, 13(2), 102-107. Diakses dari <https://jurnal.farmasi.umi.ac.id/index.php/as-syifaa/article/view/777>
- Saputra, I. P. B. A., & Wiryanti, I. (2021). Efek Hepatoprotektif Perasan Lemon (citrus limon) Terhadap Kadar Albumin pada Tikus Putih (rattus norvegicus) Diinduksi Tuak. *Indonesian Journal of Applied Science and Technology*, 2(2), 51-56. Diakses dari <https://www.journal.publication-center.com/index.php/ijast/article/view/939>
- Setiarto, R. H. B., Widhyastuti, N., Octavia, N. D., & Himawan, H. C. (2018). Produksi Sari Pepaya (*Carica papaya*) Fermentasi sebagai Minuman Probiotik Antihiperkolesterolemia. *Indonesian Journal of Industrial Research*, 8(1), 23-30. Diakses dari <https://www.neliti.com/publications/452705/produksi-sari-pepaya-carica-papaya-fermentasi-sebagai-minuman-probiotik-antihipe>
- Setiawan, Y. (2020). Analisis Fisikokimia Gula Aren Cair. *Agroscience (Agsci)*, 10(1), 69. Diakses dari <https://pdfs.semanticscholar.org/269d/a5b5a9bbea9c25ff2f4973770e33f044b517.pdf>

- 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>
- Siddik, M., Nusa, M. I., Saari, S. B., & Isman, N. (2024). Pengaruh Penambahan Bahan Dasar Accid terhadap Ciri Fisik dan Penerimaan Sensoris pada Minuman Kale (*Brassica oleracea* var. sabellica). *Jurnal Pengolahan Pangan*, 9(2), 63-70. Diakses dari <http://www.pengolahanpangan.jurnalpertanianunisapalu.com/index.php/pangan/article/view/249>
- Sujono, T. A., Hidayah, U. N. W., & Sulaiman, T. S. (2014). Efek Gel Ekstrak Herba Pegagan (*Centella asiatica* L. Urban) dengan Gelling Agent Hidroksipropil Methylcellulose terhadap Penyembuhan Luka Bakar Pada Kulit Punggung kelinci. *Biomedika*, 6(2). <https://doi.org/10.23917/biomedika.v6i2.276>
- Sulistya, S. O., & Saputro, A. H. (2018). Soluble Solid Content Prediction System of Honey Based on Spectral Transmittance Profile of Hyperspectral Imaging. In *2018 3rd International Seminar on Sensors, Instrumentation, Measurement and Metrology (ISSIMM)* (pp. 101-104). Diakses dari <https://scihub.se/http://dx.doi.org/10.1109/ISSIMM.2018.8727644>
- 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*, 335(1), p. 012018). IOP Publishing. Diakses dari <https://iopscience.iop.org/article/10.1088/1755-1315/335/1/012018/meta>
- Syafrida, M., Darmanti, S., & Izzati, M. (2018). Pengaruh Suhu Pengeringan terhadap Kadar Air, Kadar Flavonoid dan Aktivitas Antioksidan Daun dan Umbi Rumput Teki (*Cyperus rotundus* L.). *Bioma: Berkala Ilmiah Biologi*, 20(1),

- 44-50. Diakses dari <https://ejournal.undip.ac.id/index.php/bioma/article/view/22594>
- Syaiful, F., Syafutri, M. I., Lestari, B. A., & Sugito, S. (2020). Pengaruh Penambahan Sari Kunyit terhadap Sifat Fisik dan Kimia Minuman Sari Buah Nanas. *In Seminar Nasional Lahan Suboptimal* (No. 1, pp. 373-381). Diakses dari <https://conference.unsri.ac.id/index.php/lahansuboptimal/article/view/1957>
- 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>
- Tambunan, L. O., Hintono, A., & Bintoro, V. P. (2024). Karakteristik Fisik Saus Tomat Analog Berbahan Dasar Pepaya (*Carica papaya* L.) dengan Penambahan Asam Sitrat. *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(2), 40-47. Diakses dari <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/tekpangan/article/view/33931>
- Unzilattirrizqi, Y. E. R., & Nurlatifah, R. (2023). The Development of Lemon Products into Fruit Juice is Based on The Levels of Vitamin C and pH Based on Cooking Temperature. *Fruitset Sains: Jurnal Pertanian Agroteknologi*, 11(3), 151-156. Diakses dari <http://iocscience.org/ejournal/index.php/Fruitset/article/view/3835>
- Wahyuningsih, E. S. (2022). Review Artikel: Pemanfaatan Limbah Tulang Ayam Sebagai Sumber Kolagen untuk Anti-Aging pada Kulit. *Jurnal Buana Farma*, 2(1), 38-42. Diakses dari <https://pdfs.semanticscholar.org/3d1a/acc996582f849c3b1323a899fdc81bac9a7e.pdf>
- 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/view/405>
- Widowati, A. N. A. (2022). Pengaruh Penambahan Kulit Buah Lemon (*Citrus limon* (L.)) Kering terhadap Karakteristik Organoleptik, Total Padatan Terlarut, pH,

- Kandungan Vitamin C dan Total Fenol Teh Celup Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(1), 30-39.
<https://doi.org/10.14710/jtp.2022.31639>
- 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>
- Windarto, Y. E. (2020). Analisis Penyakit Kardiovaskular Menggunakan Metode Korelasi Pearson, Spearman dan Kendall. *Jurnal Saintekom: Sains, Teknologi, Komputer dan Manajemen*, 10(2), 119-127. Diakses dari
<https://www.ojs.stmikplk.ac.id/index.php/saintekom/article/view/149>
- 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.
<https://doi.org/10.4014/jmb.2212.12047>
- Yanto, T., Karseno, K., & Purnamasari, M. M. (2015). Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Gula terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Jelly Drink. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2), 123-129.
<https://doi.org/10.20961/jthp.v0i0.12904>
- 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://citeseerx.ist.psu.edu/document?repid=rep1&type=pdf&doi=3ef8e7d1c16657823b65e665a7d0663d1317e55a>