

7. DAFTAR PUSTAKA

- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2019). *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambahan Pangan*. Badan Pengawas Obat dan Makanan: Jakarta. Diakses dari https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2019/PerBPOM_No_11_Tahun_2019_tentang_BTP.pdf
- [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
- [Permenkes]. Peraturan Menteri Kesehatan. (2013). Permenkes Nomor 30 Tahun 2013. *Pencantuman Informasi Kandungan Gula, Garam, dan Lemak serta Pesan Kesehatan untuk Pangan Olahan dan Pangan Siap Saji*. Kementerian Kesehatan: Jakarta. Diakses dari <http://peraturan.bpk.go.id/Details/172111/permenkes-no-30-tahun-2013>
- Agafonkina, I. V., Korolev, I. A., & Sarantsev, T. A. (2019). The Study Of Thermal Denaturation Of Beef, Pork, Chicken And Turkey Muscle Proteins Using Differential Scanning Calorimetry. *Theory And Practice Of Meat Processing*, 4(3), 19-23. Diakses dari <https://www.meatjournal.ru/jour/article/view/120>
- Akusu, O. M., Kiin-Kabari, D. B., & Ebere, C. O. (2016). Quality Characteristics Of Orange/Pineapple Fruit Juice Blends. *American Journal of Food Science and Technology*, 4(2), 43-47. Diakses dari <https://pubs.sciepub.com/ajfst/4/2/3/>
- Amanto, B. S., Ishartani, D., & Nurulaini, A. (2016). Kinetika Degradasi L-Asam Askorbat Pada Proses Pasteurisasi Puree Jambu Biji (Psidium Guajava) Varietas Getas Merah. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(1), 62-70. Diakses dari <https://jurnal.uns.ac.id/ilmupangan/article/view/12856>
- Amrinola, W., & Romulo, A. (2024). Pelatihan Rekayasa Proses untuk Meningkatkan Kualitas Produk Minuman Sari Buah Kedondong dan Kukis Kelapa. *Indonesian Journal for Social Responsibility*, 6(01), 83-93. Diakses dari <https://doi.org/10.36782/ijsr.v6i01.244>
- 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>
- Anto, J., & Iskandar, R. A. (2018). Physico-Chemical Characteristics and Levels of Preference for Drinking Collagen Drinks the Result of Extracts from Nilem Fish Skin. *J Aquac Res Development*, 9(555), 2. Diakses dari https://www.researchgate.net/profile/Achmad-Rizal/publication/330849914_Physico-

Chemical_Characteristics_and_Levels_of_Preference_for_Drinking_Collagen_Drinks_the_Result_of_Extracts_from_Nilem_Fish_Skins/links/5c5adb8ba6fdccb608ab4f0f/Physico-Chemical-Characteristics-and-Levels-of-Preference-for-Drinking-Collagen-Drinks-the-Result-of-Extracts-from-Nilem-Fish-Skins.pdf

- Arumsari, K. (2019). Aktivitas Antioksidan dan Sifat Sensoris Teh Celup Campuran Bunga Kecombrang, Daun Mint dan Daun Stevia. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 9(2), 128-140. Diakses dari <https://doi.org/10.26714/jpg.9.2.2019.79-93>
- Asasta, A. R., Armando, D. W., Tissadharma, J. C., Theo, K. A., & Nobelta, N. (2024). Sugar Alcohol: A Comparison of Xylitol and Sorbitol in Food Application. *Jurnal Global Ilmiah*, 1(4), 231-239. Diakses dari <https://doi.org/10.55324/jgi.v1i4.39>
- Astawan, M. (2017). Karakteristik Tepung Tempe Larut Air. *Jurnal Pangan*, 26(2), 117-126. Diakses dari <https://www.jurnalpangan.com/index.php/pangan/article/view/351>
- Ata, S. T., Yulianty, R., Sami, F. J., & Ramli, N. (2016). Isolasi Kolagen dari Kulit dan Tulang Ikan Cakalang (Katsuwonus pelamis). *Journal of Pharmaceutical and Medicinal Sciences*, 1(1), 27-30. Diakses dari https://www.researchgate.net/profile/Fitriyanti-Sami/publication/338554988_Isolasi_Kolagen_Dari_Kulit_Dan_Tulang_Ikan_Cakalang_Katsuwonus_pelamis/links/5e1c7a6e299bf10bc3abcd75/Isolasi-Kolagen-Dari-Kulit-Dan-Tulang-Ikan-Cakalang-Katsuwonus-pelamis.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>
- Badi'atun, N., Suryani, C. L., & Setyowati, A. (2018). Pengaruh Konsentrasi Susu Skim Dan Sukralosa Terhadap Sifat Kimia Bubur Beras Instan Tepung Pandan (*Pandanus amaryllifolius* Roxb.). In *Seminar Nasional Inovasi Produk Pangan Lokal Untuk Mendukung Ketahanan Pangan Universitas Mercu Buana Yogyakarta* (pp. 134-141). Diakses dari https://ejurnal.mercubuana-yogya.ac.id/index.php/Prosiding_IPPL/article/view/719
- 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.semanticscholar.org/paper/Antioxidant-activity-of-skin-and->

bone-collagen-from-Baehaki-
Nopianti/db5b674831133b316ec21a00ae7afd7b4e54b2c3

- Basak, S., Shaik, L., & Chakraborty, S. (2023). Effect of Ultraviolet and Pulsed Light Treatments On Ascorbic Acid Content In Fruit Juices-A Review Of The Degradation Mechanism. *Food Chemistry Advances*, 2, 100333. Diakses dari <https://doi.org/10.1016/j.focha.2023.100333>
- 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>
- 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/view/135>
- Chanson-Rolle, A., Braesco, V., Chupin, J., & Bouillot, L. (2016). Nutritional Composition Of Orange Juice: A Comparative Study Between French Commercial And Home-Made Juices. *Food and Nutrition Sciences*, 7(04), 252. Diakses dari [10.4236/fns.2016.74027](https://doi.org/10.4236/fns.2016.74027)
- Chen, X., Guo, Z., Zhang, J., Li, Y., & Duan, R. (2021). A New Method for Determining The Denaturation Temperature of Collagen. *Food Chemistry*, 343, 128393. Diakses dari <https://sci-hub.st/https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.128393>
- Christoforidis, K. C., Vasiliadou, I. A., Louloudi, M., & Deligiannakis, Y. (2018). Gallic Acid Mediated Oxidation Of Pentachlorophenol By The Fenton Reaction Under Mild Oxidative Conditions. *Journal of Chemical Technology & Biotechnology*, 93(6), 1601-1610. Diakses dari <https://scijournals.onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1002/jctb.5529>
- 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>
- Darwis, D., Wahyuni, Y. S., & Damayanti, Y. (2018). Perbandingan Aktivitas Antioksidan pada Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa blimbi* L.) dalam Berbagai Kondisi Penyimpanan dengan Metode DPPH 1, 1-Diphenil-2-Picrylhidrazil. *Jurnal Ilmiah Bakti Farmasi*, 3(1). Diakses dari <https://ejournal.stifibp.ac.id/index.php/jibf/article/view/29>
- 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. Diakses dari <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/view/524>
- 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 10.17844/jphpi.2019.19.2.156
- Ekafitri, R., & Isworo, R. (2014). Pemanfaatan Kacang-kacangan sebagai Bahan Baku Sumber Protein untuk Pangan Darurat The Utilization of Beans as Protein Source for Emergency Food. *Jurnal Pangan*, 23(2), 134-145. Diakses dari <https://www.jurnalpangan.com/index.php/pangan/article/view/57>
- Erianti, F., Marisa, D., & Suhartono, E. (2015). Potensi Antiinflamasi Jus Buah Belimbing (*Averrhoa carambola* L.) terhadap Denaturasi Protein In Vitro. *Berkala Kedokteran*, 11(1), 33-39. Diakses dari <https://ppjp.ulm.ac.id/journal/index.php/jbk/article/view/183>
- Fahrul, A., Yulia, R., & Katsum, B. R. (2020). Analisis Mutu dari Produk Sirup Salak Sidempuan. *Jurnal TEKSAGRO*, 1(1), 12-25. Diakses dari <https://www.journal.lp2stm.or.id/index.php/teksagro/article/view/2>
- Firdaus, F., Putri, S. F., & Fajriyanto, F. (2015). Variasi Kadar Gelatin sebagai Bahan Pengikat pada Formulasi Nutrasetikal Sediaan Gummy Candies Sari Buah Belimbing Manis (*Avverhoa Carambola* L). *Teknoin*, 21(2). Diakses dari <https://journal.uui.ac.id/jurnal-teknoin/article/view/3699>
- 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. Diakses dari <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. Diakses dari <https://sci-hub.st/https://doi.org/10.1080/10826068.2013.867869>
- Grembecka, M. (2015). Sugar Alcohols—Their Role in The Modern World of Sweeteners: a Review. *European Food Research and Technology*, 241, 1-14. Diakses dari <https://link.springer.com/article/10.1007/s00217-015-2437-7>
- Gulcin, İ., & Alwasel, S. H. (2023). DPPH Radical Scavenging Assay. *Processes*, 11(8), 2248. Diakses dari <https://doi.org/10.3390/pr11082248>

- 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. Diakses dari <https://doi.org/10.58794/juragan.v2i1.637>
- Halimah, G., & Issutarti, I. (2021). Pengaruh Suhu Pasteurisasi Terhadap Warna, Kandungan Vitamin C Dan Betakaroten Pada Sari Buah Belimbing Nanas. *Jurnal Inovasi Teknologi dan Edukasi Teknik*, 1(3), 162-168. Diakses dari <https://doi.org/10.17977/UM068v1n3p162-168>
- Harnowo, I., & Yunianta, Y. (2015). Penambahan Ekstrak Biji Buah Pinang dan Asam Sitrat Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Sari Buah Belimbing Manis [In Press Juli 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3). Diakses dari <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/247>
- 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>
- Hasan, T., & Dwijayanti, E. (2022). Kandungan Gelatin Ekstrak Limbah Tulang Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) dengan Variasi Konsentrasi Asam Sitrat. *Jurnal Sains dan Edukasi Sains*, 5(1), 38-43. Diakses dari <https://doi.org/10.24246/juses.v5i1p38-43>
- Hashmi, M., Ullah, S., Ullah, A., Akmal, M., Saito, Y., Hussain, N., ... & Kim, I. S. (2020). Optimized Loading Of Carboxymethyl Cellulose (CMC) In Tri-Component Electrospun Nanofibers Having Uniform Morphology. *Polymers*, 12(11), 2524. Diakses dari <https://doi.org/10.3390/polym12112524>
- Herawati, A., Asti, R., Ismuyanto, B., Nanda, J., & Hidayati, A. D. S. N. (2017). Pengaruh pH dan Dosis Koagulan Ekstrak Biji Kelor dalam Koagulasi Terhadap Pengurangan Kekeruhan Limbah Cair. *Jurnal Rekayasa Bahan Alam dan Energi Berkelanjutan*, 1(1), 25-28. Diakses dari <https://rbaet.ub.ac.id/index.php/rbaet/article/view/4/0>
- Hsieh, C. Y., Hsieh, S. L., Ciou, J. Y., Huang, Y. W., Leang, J. Y., Chen, M. H., & Hou, C. Y. (2021). Lemon Juice Bioactivity In Vitro Increased With Lactic Acid Fermentation. *International Journal of Food Properties*, 24(1), 28-40. Diakses dari <https://doi.org/10.1080/10942912.2020.1861008>
- Hussen, E. M., & Endalew, S. A. (2023). In Vitro Antioxidant and Free-radical Scavenging Activities of Polar Leaf Extracts of *Vernonia amygdalina*. *BMC Complementary Medicine and Therapies*, 23(1), 146. Diakses dari <https://doi.org/10.1186/s12906-023-03923-y>
- Ibrahim, O. O. (2015). How Sweet It Is: Chemicals Structure, Properties and Applications of High Intensity Sweeteners. *EC Nutri-tion*, 1, 57-66. Diakses dari <https://www.researchgate.net/profile/Osama-Ibrahim->

26/publication/270013356_Oligosaccharides_An_overview_of_beneficial_sweeteners_for_food_products/links/5ce7eada299bf14d95b585fd/Oligosaccharides-An-overview-of-beneficial-sweeteners-for-food-products.pdf

- 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://doi.org/10.22146/agritech.59724>
- Irawati, L. (2015). Viskositas Darah dan Aspek Medisnya. *Majalah Kedokteran Andalas*, 34(2), 102-111. Diakses dari <https://doi.org/10.22338/mka.v34.i2.p102-111.2010>
- 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., & Unzilattirrizqi, 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>
- Jubaidah, S., Nurhasnawati, H., & Wijaya, H. (2016). Penetapan Kadar Protein Tempe Jagung (*Zea mays* L.) dengan Kombinasi Kedelai (*Glycine max* (L.) Merrill) secara Spektrofotometri Sinar Tampak. *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 2(1), 111-119. Diakses dari <https://jurnal.stiksam.ac.id/index.php/jim/article/view/55>
- Khotijah, S., Irfan, M., & Muchdar, F. (2020). Nutritional Composition of Seaweed *Kappaphycus alvarezii*. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*, 13(2), 139-146. Diakses dari <https://doi.org/10.29239/j.agrikan.13.2.139-146>
- Khurniyati, M. I., & Estiasih, T. (2015). Pengaruh Konsentrasi Natrium Benzoat dan Kondisi Pasteurisasi (Suhu dan Waktu) terhadap Karakteristik Minuman Sari Apel Berbagai Varietas: Kajian Pustaka [In Press April 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2). Diakses dari <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/170>
- Kinanti, A. S., & Amelia, J. R. (2023). Karakteristik Mutu Minuman Fungsional Okra Hijau dengan Penambahan Sukralosa dan Ekstrak Kayu Manis. *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan (The Journal of Food Technology and Health)*, 5(1), 16-25. Diakses dari https://jurnal.usahid.ac.id/index.php/teknologi_pangan/article/view/1797

- 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 10.36632/mejar/2020.9.1.8
- 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>
- Kozłowska, J., Sionkowska, A., Skopinska-Wisniewska, J., & Piechowicz, K. (2015). Northern Pike (*Esox lucius*) Collagen: Extraction, Characterization And Potential Application. *International Journal of Biological Macromolecules*, 81, 220-227. Diakses dari <https://sci-hub.st/https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2015.08.002>
- 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 <http://tiny.cc/tjb5001>
- Kusa, S. R., Naiu, A. S., & Yusuf, N. (2019). Karakteristik Kolagen Kulit Tuna Sirip Kuning (*Thunnus albacares*) pada Waktu Hidro-Ekstraksi Berbeda dan Potensinya dalam Bentuk Sediaan Nanokolagen. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 10(2), 107-116. Diakses dari <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/jmthp/article/view/41716>
- Kusnadi, J., Andayani, D. W., Zubaidah, E., & Arumingtyas, E. L. (2019). Ekstraksi Senyawa Bioaktif Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L.) Menggunakan Metode Ekstraksi Gelombang Ultrasonik. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 20(2), 79-84. Diakses dari <https://pdfs.semanticscholar.org/b29f/3375deb7fd7646bfa87aae5bb4254146b987.pdf>
- Kusumayanti, H., Hanindito, S. B., & Mahendrajaya, R. T. (2016). Pangan Fungsional dari Tanaman Lokal Indonesia. *Metana*, 12(1), 26-30. Diakses dari <https://ejournal.undip.ac.id/index.php/metana/article/view/17512>
- Lakmal, K., Yasawardene, P., Jayarajah, U., & Seneviratne, S. L. (2021). Nutritional and Medicinal Properties of Star fruit (*Averrhoa carambola*): a review. *Food Science & Nutrition*, 9(3), 1810-1823. Diakses dari <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/pdf/10.1002/fsn3.2135>
- Leblanc, G. E., Secco, R. A., & Kostic, M. (2023). Viscosity measurement. In *Mechanical Variables Measurement-Solid, Fluid, and Thermal* (pp. 11-1). *CRC Press*. Diakses dari <https://dsp-book.narod.ru/MISH/CH30.PDF>
- 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>

- Liang, L., Liu, Y., Wu, L., Weng, L., Qiu, H., Zhong, W., & Meng, F. (2024). Advances in Extraction Protocols, Degradation Methods, and Bioactivities of Proanthocyanidins. *Molecules*, 29(10), 2179. Diakses dari <https://doi.org/10.3390/molecules29102179>
- 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/view/993>
- Magnuson, B. A., Roberts, A., & Nestmann, E. R. (2017). Critical Review of The Current Literature on The Safety of Sucralose. *Food and Chemical Toxicology*, 106, 324-355. Diakses dari <https://doi.org/10.1016/j.fct.2017.05.047>
- Megavitry, R., Laga, A., Syarifuddin, A., & Widodo, S. (2019, August). Pengaruh Suhu Gelatinisasi dan Waktu Sakarifikasi terhadap Produksi Sirup Glukosa Sagu. In *Prosiding Seminar Nasional Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan dan Teknologi* (Vol. 2, pp. 125-128). Diakses dari <https://jurnal.yapri.ac.id/index.php/semnassmpt/article/view/92>
- 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 <http://tiny.cc/vib5001>
- Muthu, N., Lee, S. Y., Phua, K. K., & Bhore, S. J. (2016). Nutritional, Medicinal and Toxicological Attributes of Star-fruits (*Averrhoa carambola* L.): a review. *Bioinformation*, 12(12), 420. Diakses dari <https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC5357571/>
- Muyassaroh, M., Dewi, R. K., & Minah, F. N. (2020) Penentuan Kadar Protein Pada *Spirulina Platensis* Menggunakan Metode Lowry dan Kjeldah. *Jurnal Teknik Kimia UPN Veteran Jatim*, 15(1), 493333. Diakses dari <https://media.neliti.com/media/publications/493333-none-eeafadbb0.pdf>
- Nainggolan, R. M., Rahayu, M. P., & Rejeki, E. S. (2024). Uji Aktivitas Antioksidan, Kadar Flavonoid, dan Fenolik Total Ekstrak dan Fraksi Daun Asam Jawa (*Tamarindus indica* L.). *Jurnal Mandala Pharmacon Indonesia*, 10(2), 397-410. Diakses dari <https://jurnal-pharmaconmw.com/jmpi/index.php/jmpi/article/view/554>
- Nayak, P. K., Chandrasekar, C. M., & Kesavan, R. K. (2018). Effect Of Thermosonication On The Quality Attributes Of Star Fruit Juice. *Journal of food process engineering*, 41(7), e12857. Diakses dari https://www.researchgate.net/profile/Prakash-Kumar-Nayak/publication/327761017_Effect_of_thermosonication_on_the_quality_attributes_of_star_fruit_juice/links/5ba4acac92851ca9ed1a7968/Effect-of-thermosonication-on-the-quality-attributes-of-star-fruit-juice.pdf
- Ningsih, E. L., Kayaputri, I. L., & Setiasih, I. S. (2019). Pengaruh Penambahan CMC (Carboxy Methyl Cellulose) terhadap Karakteristik Fisik Yoghurt

Probiotik Potongan Buah Naga Merah. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 14(1), 60-69. Diakses dari <https://doi.org/10.21776/ub.jitek.2019.014.01.7>

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>

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>

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>

Pratiwi, A. N. P., Saputri, G. A. R., & Ulfa, A. M. (2023). Pengaruh Waktu Pengeringan Beku (Freeze Drying) Terhadap Evaluasi Fisik Sediaan Gel Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) dengan Variasi HPMC. *Jurnal Mandala Pharmacoon Indonesia*, 9(2), 552-561. Diakses dari <https://jurnal-pharmacoonmw.com/jmpi/index.php/jmpi/article/view/351>

Pratiwi, L. I., Haryati, S., & Pratama, G. (2023). Potensi Kolagen Halal dari Kulit Ikan Payus (*Elops hawaiiensis*) dengan Perbedaan Konsentrasi Natrium Hidroksida (NaOH). *Jurnal Agroindustri Halal*, 9(1), 62-73. Diakses dari <https://doi.org/10.30997/jah.v9i1.8156>

Purba, A. P., Dwiloka, B., & Rizqiati, 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>

Putra, F. A., & Sugiarto, R. D. (2016). Perbandingan Metode Analisis Permanganometri Dan Serimetri Dalam Penentuan Kadar Besi (II). *Jurnal Sains dan Seni ITS*, 5(1), C10-C13. Diakses dari https://ejurnal.its.ac.id/index.php/sains_seni/article/viewFile/15419/2588

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. Diakses dari <https://journals.usm.ac.id/index.php/jtphp/article/view/4736>

Rahman, V. R., Bratadiredja, M. A., & Saptarini, N. M. (2021). Artikel review: Potensi Kolagen sebagai Bahan Aktif Sediaan Farmasi. *Majalah*

Farmasetika, 6(3), 253-286. Diakses dari <https://jurnal.unpad.ac.id/farmasetika/article/view/33621>

Rashati, D., & Eryani, M. C. (2019). Evaluasi Sifat Fisik Sediaan Shampo Ekstrak Daun Katuk (*Sauropus Androgynus* (L) Merr) dengan Berbagai Variasi Viscosity Agent. *Jurnal Riset Kefarmasian Indonesia*, 1(1), 56-63. Diakses dari <https://doi.org/10.33759/jrki.v1i1.6>

Rizqianti, H., Ramadhanti, D. L., & Prayoga, M. I. Y. (2021). Pengaruh Variasi Konsentrasi Sukrosa Terhadap Total Bakteri Asam Laktat, Ph, Kadar Alkohol Dan Hedonik Water Kefir Belimbing Manis (*Averrhoa carambola*). *Jurnal Ilmiah Sains*, 21(1), 54-62. Diakses dari <https://doi.org/10.35799/jis.21.1.2021.31160>

Rosida, D. F. (2022). Physicochemical Characteristics Of Kersen, Starfruit And Grapes For Fruit Vinegar With A Concentrations Acetobacter Aceti. *AGRITEPA: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian*, 9(2), 365-384. Diakses dari <https://jurnal.unived.ac.id/index.php/agritepa/article/view/3082>

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 <https://www.agrojournal.org/25/02-28.pdf>

Setiarso, P., & Saputra, E. C. (2020). Pengaruh Variasi Ph Terhadap Pengukuran Asam Oksalat Dengan Elektroda Graphene Oxide Termomodifikasi Nanobentonit Secara Siklik Voltametri The Effect Of Various Ph Values On Measurement Oxalic Acid Using Nanobentonite Modified Graphene Oxide Electrode By Cy. *Unesa Journal of Chemistry*, 9(3), 197-202. Diakses dari <https://doi.org/10.26740/ujc.v9n3.p197-202>

Setiawan, M. A. W., Nugroho, E. K., & Lestario, L. N. (2015). Ekstraksi Betasianin Dari Kulit Umbi Bit (*Beta Vulgaris*) Sebagai Pewarna Alami. *Agric*, 27(1), 38-43. Diakses dari <https://doi.org/10.24246/agric.2015.v27.i1.p38-43>

Shi, L., Tian, H., Wang, Y., Hao, G., Chen, J., & Weng, W. (2020). Effect of pH on Properties of Golden Pompano Skin Collagen-Based Fibril Gels by Self-Assembly In Vitro. *Journal of The Science of Food and Agriculture*, 100(13), 4801-4807. Diakses dari <https://sci-hub.st/https://doi.org/10.1002/jsfa.10539>

Silvipriya, K. S., Kumar, K. K., Bhat, A. R., Kumar, B. D., & John, A. (2015). Collagen: Animal Sources and Biomedical Application. *Journal of Applied Pharmaceutical Science*, 5(3), 123-127. Diakses dari 10.7324/JAPS.2015.50322

Simanullang, Y. E. P., Gunam, I. B. W., & Wartini, N. M. (2019). Karakteristik Sari Buah Salak Varietas Nangka (*Salacca zalacca* Var. *ambonesnsis*) pada Penambahan Jenis dan Konsentrasi Penstabil. *Jurnal Rekayasa dan*

Manajemen Agroindustri ISSN, 2503, 488X. Diakses dari <https://doi.org/10.24843/JRMA.2019.v07.i01.p11>

- Sitanggang, A. F., & Pohan, R. D. A. (2015). Pembuatan Asam Oksalat Dari Alang-Alang (*Imperata Cylindrica*) Dengan Metode Peleburan Alkali. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 4(1), 16-19. Diakses dari <https://doi.org/10.32734/jtk.v4i1.1454>
- Sitepu, G. S. B., Santoso, J., & Trilaksani, W. (2019). Kolagen Gelembung Renang Ikan Patin (*Pangasius Sp.*) Hasil Ekstraksi Asam. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(2), 327-339. Diakses dari <https://doi.org/10.17844/jphpi.v22i2.27781>
- Sompie, M. E. I. T. Y., Mirah, A. D., & Karisoh, L. C. M. (2015). Pengaruh Perbedaan Suhu Ekstraksi terhadap Karakteristik Gelatin Kulit Kaki Ayam. *Pros Semnas Masy Biodiv Indon*, 27(15), 792-795. Diakses dari <https://smujo.id/files/psnmbi/M0104/M010420.pdf>
- Sugihartono, D. R., & Sutiasmi, S. (2019). Pemisahan Kromium Pada Shaving Menggunakan Kalium Hidroksida Sebagai Upaya Penanganan Limbah Industri Penyamakan. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 13(1), 1-8. Diakses dari <https://core.ac.uk/download/pdf/230028556.pdf>
- Sukandar, D., Muawanah, A., Amelia, E. R., & Anggraeni, F. N. (2014). Aktivitas Antioksidan dan Mutu Sensori Formulasi Minuman Fungsional Sawo-Kayu Manis. *Jurnal kimia valensi*, 4(2), 80-89. Diakses dari <https://repository.uinjkt.ac.id/dspace/handle/123456789/67727>
- Sukmana, E., Lesmana, R., & Supratman, U. (2019). Optimasi Teknik Western Blot Untuk Deteksi Ekspresi Protein Tanaman Padi (*Oryza sativa L.*). *Jurnal Bioteknologi dan Biosains Indonesia*, 6(2), 174-183. Diakses dari <https://ejournal.brin.go.id/JBBI/article/view/1895/>
- Suparno, O., & Prasetyo, N. B. (2019, October). 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://doi.org/10.1088/1755-1315/335/1/012018>
- 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. Diakses dari <https://doi.org/10.31938/jsn.v8i1.106>
- Susilawati, T., Abduh, S. B. M., & Mulyani, S. (2016). Reduksi Bakteri dan Biru Metilen, serta Perubahan Intensitas Pencoklatan dan pH Susu Akibat Pemanasan pada Suhu 80 C dalam Periode yang Bervariasi. *Animal Agriculture Journal*, 2(3), 123-131. Diakses dari <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/aaj/article/view/11614>
- Suwa, Y., Nam, K., Ozeki, K., Kimura, T., Kishida, A., & Masuzawa, T. (2016). Thermal Denaturation Behavior Of Collagen Fibrils In Wet And Dry

Environment. *Journal Of Biomedical Materials Research Part B: Applied Biomaterials*, 104(3), 538-545. Diakses dari <https://sci-hub.st/https://doi.org/10.1002/jbm.b.33418>

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 <https://jurnal.pdgimakassar.org/index.php/MDJ/article/view/214>

Tan, H. L., Koh, P. N., Mat Easa, A., & Tan, T. C. (2022). Thermal Inactivation Kinetics Parameters Of Browning Enzymes In Starfruit (*Averrhoa carambola* L.) Juice. *International Journal of Food Science and Technology*, 57(8), 5114-5122. Diakses dari <https://doi.org/10.1111/ijfs.15819>

Tarihoran, W. C., Hintono, A., & Rizqiati, H. (2022). Total BAL, Viskositas, pH dan Padatan Terlarut Kefir Susu Kerbau dengan Pemberian Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 10(4). Diakses dari <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2022.010.04.1>

Varanko, A., Saha, S., & Chilkoti, A. (2020). Recent Trends in Protein and Peptide-Based Biomaterials for Advanced Drug Delivery. *Advanced drug delivery reviews*, 156, 133-187. Diakses dari <https://doi.org/10.1016/j.addr.2020.08.008>

Vetere, F., & Holtz, F. (2020). Rheological Behavior Of Partly Crystallized Silicate Melts Under Variable Shear Rate. *Dynamic Magma Evolution*, 153-167. Diakses dari <https://sci-hub.st/https://doi.org/10.1002/9781119521143.ch7>

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://garuda.kemdikbud.go.id/author/view/5279526>

Wang, B., Wang, Y. M., Chi, C. F., Luo, H. Y., Deng, S. G., & Ma, J. Y. (2013). Isolation and Characterization of Collagen and Antioxidant Collagen Peptides from Scales of Croceine Croaker (*Pseudosciaena crocea*). *Marine Drugs*, 11(11), 4641-4661. Diakses dari <https://doi.org/10.3390/md11114641>

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>

Wicaksono, L. A., Djajati, S., & Laksmi, A. N. E. (2020). Karakteristik Teh Herbal Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dengan Pengkayaan Kolagen Ikan. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 4(2), 163-180. Diakses dari <https://journal.upgris.ac.id/index.php/jiphp/article/view/6903>

- Wiendarlina, I. Y., & Tiradisuci, M. (2015). Formulasi dan Uji Stabilitas Granul Efervesen Sari Buah Sirsak (*Annona muricata* L.). *Ekologia: Jurnal Ilmiah Ilmu Dasar dan Lingkungan Hidup*, 15(2), 33-40. Diakses dari [10.33751/ekol.v15i2.202](https://doi.org/10.33751/ekol.v15i2.202)
- Wierzbička, N., Szadkowska, D., Patalas, A., Talar, R., Łabudzki, R., & Zawadzki, P. (2020). Evaluation Of Deterioration Of Engine Oil Properties In The Function Of Mileage. In *Journal of Physics: Conference Series* (Vol. 1426, No. 1, p. 012004). IOP Publishing. Diakses dari [10.1088/1742-6596/1426/1/012004](https://doi.org/10.1088/1742-6596/1426/1/012004)
- Wijaya, H., Novitasari, N., & Jubaidah, S. (2018). Perbandingan Metode Ekstraksi Terhadap Rendemen Ekstrak Daun Rambai Laut (*Sonneratia caseolaris* L. Engl). *Jurnal ilmiah manuntung*, 4(1), 79-83. Diakses dari <https://jurnal.stiksam.ac.id/index.php/jim/article/view/148>
- Wijaya, O. A., & Surti, T. (2015). Pengaruh Lama Perendaman Naoh Pada Proses Penghilangan Lemak Terhadap Kualitas Gelatin Tulang Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 4(2), 25-32. Diakses dari <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jpbhp/article/view/8659>
- 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. Diakses dari <https://doi.org/10.23969/pftj.v8i1.3899>
- 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), 656–661. Diakses dari <https://doi.org/10.4014/jmb.2212.12047>
- World Health Organization. (2016). WHO Global report on diabetes. *World Health Organization*. Diakses dari <https://www.who.int/publications/i/item/9789241565257>
- Yuliana, A. I., Azlina, V. N., & Chusnah, M. (2022). Characteristics of Yoghurt Drink With Addition of Sweet Starfruit Extract (*Averrhoa carambola*). *AGARICUS: Advances Agriculture Science & Farming*, 2(2), 46-49. Diakses dari <https://ejournal.unwaha.ac.id/index.php/agaricus/article/view/3023>