

DAFTAR PUSTAKA

- Abdimesin, S., Edahwati, L., & Sutiyono, S. (2021). Pemanfaatan Limbah Tulang dan Duri Ikan Lele Menjadi Camilan Bergizi Stik Tulang Duri Lele. *Abdi-Mesin Jurnal Pengabdian Masyarakat Teknik Mesin*, 1(2), 8–12. <https://doi.org/10.33005/abdi-mesin.v1i2.14>
- Abriyani, E., Wibiksana, K. T., Syahfitri, F., Apriliyanti, N., & Salmaduri, A. R. (2023). Metode Spektrofotometri Uv-Vis Dalam Analisis Penentuan Kadar Vitamin C Pada Sampel Yang Akan Diuji. *Jurnal Pendidikan Dan Konseling*, 5(1), 1610–1613.
- Afandi, R., & Purwanto, A. (2018). Spektrofotometer Cahaya Tampak...(Riski Afandi)161 Spketofrmeter Cahaya Tampak Sederhana Untuk Menentukan Panjang Gelombang Serapan Maksimum Larutan Fe(SCN) 3 DAN CuSO 4 Simple Visible Light Spectroscopy to Determine The Maximum Absorbance Wavelength of. *Journal Spektrofotometer Cahaya Tampak*, 2(4), 161–166.
- Agustin, L., & Agustina, R. (2020). Komparasi Unjuk Kerja Peralatan Spektrofotometer UV-VIS Perkin Elmer Lambda 3 Dengan Hitachi U-2900 Pada Penentuan Total Phenolic Content. *Jurnal Teknik: Ilmu Dan Aplikasi*, 08(1), 42–46.
- Agustini, T. W., Widayat, W., Suzery, M., Darmanto, Y., & Mubarak, I. (2020). Pengaruh jenis ikan terhadap rendemen pembuatan gelatin dari ikan dan karakteristik gelatinnya. *Indonesia Journal of Halal*, 2(2), 46–52. Retrieved from <https://ejournal2.undip.ac.id/index.php/ijh/article/view/7342>
- Alauhdin, M., Tirza Eden, W., & Alighiri, D. (2021). Aplikasi Spektroskopi Inframerah untuk Analisis Tanaman dan Obat Herbal. *Inovasi Sains Dan Kesehatan*, 84–118. Retrieved from <https://doi.org/10.15294/v0i0.15>
- Ambarwati, R., Andini, S., & Salwah, S. (2023). Optimasi Waktu Perendaman dan Waktu Ekstraksi Pembuatan Gelatin dari Sisik Ikan Nila Hitam (*Oreochromis niloticus*) sebagai Gelling Agent. *Jurnal Sains Dan Kesehatan*, 5(5), 685–694. <https://doi.org/10.25026/jsk.v5i5.2032>
- Arima, I. N., & Fithriyah, N. H. (2015). Pengaruh Waktu Perendaman Dalam Asam Terhadap Rendemen Gelatin dari Tulang Ikan Nila Merah. *Seminar Nasional Sains Dan Teknologi*, (November), 1–6.
- Ariyanto, R., Ismawati, I., & Hanafi, I. (2023). Pembuatan Gelatin Tulang Ikan Tengiri (*Scomberomorus guttatus*) Dengan Variasi Penggunaan Jenis Cuka. *Prosiding: Seminar Nasional Ekonomi Dan Teknologi*, 123–132. <https://doi.org/10.24929/prosd.v0i0.2378>

- Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis Dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren Dan Gula Pasir. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2), 105–109. <https://doi.org/10.47233/jppie.v1i2.602>
- Astri Arnamalia, Jihan Rahmi Nabila, & Alvina Lutviyani. (2022). Tinjauan Perspektif Islam dan Sains: Penggunaan Kulit Ikan Nila sebagai Alternatif Bahan Baku Gelatin Halal. *Kaunia: Integration and Interconnection Islam and Science*, 17(2), 61–66. <https://doi.org/10.14421/kaunia.3363>
- Atma, Y. (2016). Pemanfaatan Limbah Ikan sebagai Sumber Alternatif Produksi Gelatin dan Peptida Bioaktif: Review. *Semnastek*, (November 2016), 1–6.
- Bagaskara, P., Sugiarso, D., & Kurniawan, F. (2020). Metode Analisis Besi Melalui Optimasi Kemampuan Agen Pereduksi $\text{NH}_2\text{OH} \cdot \text{HCl}$ dan $\text{C}_6\text{H}_8\text{N}_2$. *Akta Kimia Indonesia*, 5(1), 9. <https://doi.org/10.12962/j25493736.v5i1.5841>
- Bhernama, B. G. (2020). Ekstraksi Gelatin Dari Tulang Ikan Kakap Putih (*Lates calcarifer*) Dengan Asam HCl . *Jurnal Sains Natural*, 10(2), 43. <https://doi.org/10.31938/jsn.v10i2.282>
- Bioflokulan, D., Tulang, G., Lele, I., & Batrachus, C. (2022). Desain Bioflokulan Gelatin Tulang Ikan Lele (*Clarias Batrachus*) Untuk Penjernihan Air. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 32(158), 137–145. <https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2022.32.2.137>
- Cahyono, E., Rahmatu, R., Ndobe, S., & Mantung, A. (2018). Ekstraksi dan Karakterisasi Gelatin Tulang Tuna Pada Berbagai Konsentrasi Enzim Papain. *Jurnal Fishtech*, 7(2), 148–153. <https://doi.org/10.36706/fishtech.v7i2.6594>
- Chandra, B., & Dian Putri, W. (2019). Penetapan Kadar Vitamin C Dan B 1 Pada Buah Naga Merah (*Hylocereus Lemairei* (Hook.) Britton & Rose) Dengan Metode Spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Farmasi Higea*, 11(1), 62–74.
- Damis, D., & Saenong, M. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengelolaan Budidaya Ikan Lele Sistem Bioflok Pada Kelopak Pokdakan Di Kabupaten Pinrang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Kauniah*, 1(1), 100–109. <https://doi.org/10.33096/jamka.v1i1.133>
- Dzurriatul Maghfiroh, Eva Monica, D., & Muhammad Hilmi Afthoni. (2022). Pengembangan Dan Validasi Metode Spektrofotometri Uv Vis Metode Derivatif Untuk Analisis Kafein Dalam Suplemen. *SAINSBERTEK Jurnal Ilmiah Sains & Teknologi*, 2(2).
- Fadilah, G., Kusuma, P. P., & Saraswati, T. E. (2016). Effectiveness of Gelatin Extracted From Chicken Claws As a Natural Preservatives for Beef and Fish.

ALCHEMY Jurnal Penelitian Kimia, 10(2), 195.
<https://doi.org/10.20961/alchemy.v10i2.544>

Fajrina, A., Jubahar, J., & Sabirin, S. (2016). Penetapan Kadar Tanin pada Teh Celup yang Beredar Dipasaran Secara Spektrofotometri UV-VIS. *Jurnal Farmasi Higea*, 8(2), 133–142.

Febriana, L. G., Stannia P.H, N. A. S., Fitriani, A. N., & Putriana, N. A. (2021). Potensi Gelatin dari Tulang Ikan sebagai Alternatif Cangkang Kapsul Berbahan Halal: Karakteristik dan Pra Formulasi. *Majalah Farmasetika*, 6(3), 223. <https://doi.org/10.24198/mfarmasetika.v6i3.33183>

Febryana, W., Idiawati, N., & Wibowo, A. M. (2018). Ekstraksi Gelatin Dari Kulit Ikan Belida (*Chitala lopis*) Pada Proses Perlakuan Asam Asetat. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 7(4), 93–102. Retrieved from <https://jurnal.untan.ac.id/index.php/jkkmipa/article/view/28809/75676578594>

Fikriyah, Y. U., & Nasution, R. S. (2022). Analisis Kadar Air Dan Kadar Abu Pada Teh Hitam Yang Dijual Di Pasaran Dengan Menggunakan Metode Gravimetri. *Amina*, 3(2), 50–54. <https://doi.org/10.22373/amina.v3i2.2000>

Farida, Isamu KT, Akib NI. (2020). Karakteristik gelatin berbahan baku tulang ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) dengan menggunakan jenis asam yang berbeda. *Jurnal Fish Protech*. 3(1):79-86.

GMIA. (2019). GMIA Handbook. *Gelatin Handbook*, 25.

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. <https://doi.org/10.24014/jupet.v19i2.14590>

Gumilar, J., & Pratama, A. (2018). Produksi Dan Karakteristik Gelatin Halal Berbahan Dasar Usus Ayam. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 28(1), 75–81. <https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2018.28.1.75>

Gunawan, F., Suptijah, P., & Uju. (2017). Ekstraksi Dan Karakterisasi Gelatin Kulit Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commersonii*) Dari Provinsi Kepulauan Bangka Belitung. *Jphpi*, 20(Dkp 2015), 568–581.

Hadinoto, S., & Syukroni, I. (2019). Pengukuran Protein Terlarut Air Cucian Gelembung Renang Dan Kulit Ikan Tuna Menggunakan Metode Bradford. *Majalah BIAM*, 15(01), 15–20.

Harjo, S. S. T., Lilik, E. R., & Rosyidi, D. (2015). Perbandingan Madu Karet dan Madu Rambutan Berdasarkan Kadar Air, Aktivitas Enzim Diastase dan

- Hidroksimetilfurfural (HMF). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 10(1), 18–21.
- 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. <https://doi.org/10.24246/juses.v5i1p38-43>
- Herawati, L. (2016). *Uji Normalitas Data Kesehatan Menggunakan SPSS. Jurusan Kesehatan Lingkungan*. Retrieved from <http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/46/>
- Herlina, & Muzdalifa, D. (2020). Pengaruh Suhu Penyimpanan Terhadap Kadar Vitamin C Buah Apel Merah (*Pyrus malus L.*). *Jurnal Penelitian Dan Kajian Ilmiah Kesehatan*, 6(1), 119–127. Retrieved from <https://jurnal.poltekmmfh.ac.id/index.php/JPKIK/article/view/63>
- Indriyati, S. M., Andayani, Y., & Sunarwidhi, A. L. (2023). Penetapan kadar vitamin C pada daun kelor (*Moringa oleifera L.*) dan bayam hijau (*Amaranthus gangeticus L.*) dengan metode spektrofotometri UV-Vis. *Sasambo Journal of Pharmacy*, 4(1), 1–7. <https://doi.org/10.29303/sjp.v4i1.190>
- Juliasti, R. 1, Legowo, A. M., & Pramono, Y. B. (2014). Effect of Concentration of Hydrochloric Acid Soaking on Goat Leg Bone Affal Towards Gel Strength, Viscosity, Color and Clearness, Ash and Protein Content of Gelatine. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, VII(1).
- Khirzin, M. H., Ton, S., & Fatkhurrohman, F. (2019). Ekstraksi dan Karakterisasi Gelatin Tulang Itik Menggunakan Metode Ekstraksi Asam. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 14(2), 119–127. <https://doi.org/10.31186/jspi.id.14.2.119-127>
- Kholis MN, Luketsi WP, M. A. (2023). Ekstraksi dan Aplikasi Gelatin Tulang Ikan Tuna pada Permen Jelly. *Pendidikan Teknologi Pertanian*, 9, 137–144.
- Kimia, J., Islam, U., Sunan, N., Djati, G., Bandung, K., & Barat, J. (2024). Isolasi Gelatin Sisik dan Tulang Ikan Mujair (*Oreochromis mossambicus*) serta Aplikasinya sebagai Marshmallow Kulit Kecapi (*Sandoricum koetjape*).
- Koeswara, T. T., Auli, W. N., & Tursino, T. (2024). Perbandingan Metode Preparasi Sampel pada Penetapan Kadar Protein Tempe Kacang Kedelai dengan Metode Biuret. *Jurnal Ilmiah Medicamento*, 10(1), 10–21. <https://doi.org/10.36733/medicamento.v10i1.6902>
- Lamalelang, V., Lalopua, V. M. ., & Kaya, A. O. . (2019). Karakteristik Mutu Gelatin Tulang Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Dengan Variasi Konsentrasi Hcl Dan Waktu Demineralisasi”. *Techno-Fish*, 3(2), 112–123.

<https://doi.org/10.25139/tf.v3i2.2123>

- Lesnussa, T., Hattu, N., & Dulanlebit, Y. H. (2019). Analisis Kadar Kalsium (Ca) Dan Fosfor (P) Pada Daun Kecipir (*Psophocarpus tetragonolobus* L) Di Pulau Ambon Dan Seram Bagian Barat. *Molucca Journal of Chemistry Education (MJoCE)*, 9(1), 46–54. <https://doi.org/10.30598/mjocevol9iss1pp46-54>
- Mahmuda, E., Idiawati, N., & Wibowo, M. A. (2018). Ekstraksi Gelatin pada Tulang Ikan Belida (*Chitala lopis*) dengan Proses Perlakuan Asam Klorida. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 7(4), 93–102.
- Maryam, S., Effendi, N., & Kasmah, K. (2019). Produksi dan Karakterisasi Gelatin dari Limbah Tulang Ayam dengan Menggunakan Spektrofotometer Ftir (Fourier Transform Infra Red). *Majalah Farmaseutik*, 15(2), 96. <https://doi.org/10.22146/farmaseutik.v15i2.47542>
- Masri, M. (2013). Isolai Dan Pengukuran Aktivitas Enzim Bromelin Dari Ekstrak Kasar Batang Nanas (*Ananas comosus*) Pada Variasi pH. *Biosel: Biology Science and Education*, 2(2), 80. <https://doi.org/10.33477/bs.v2i2.372>
- Mauliddiyah, N. L. (2021). Pengaruh Jenis Asam Terhadap Karakteristik Gelatin Kulit Ikan Ayam-Ayam (*Abalistes stellaris*)," *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, vol. 3, no. 2, pp. 78-85, 3(2), 6. <https://doi.org/10.14710/jitpi.20211.13144>.
- Minah, F., Drira, M., Siga, W., & Pratiwi, C. (2016). Ekstraksi Gelatin dari Hidrolisa Kolagen Limbah Tulang Ikan Tuna dengan Variasi Jenis Asam dan Waktu Ekstraksi. *SENIATI Institut Teknologi Nasional Malang*, 26–32.
- Moranda, D. P., Handayani, L., & Nazlia, S. (2018). Pemanfaatan limbah kulit ikan tuna sirip kuning (*Thunnus albacares*) sebagai gelatin: Hidrolisis menggunakan pelarut HCl dengan konsentrasi berbeda. *Acta Aquatica: Aquatic Sciences Journal*, 5(2), 81. <https://doi.org/10.29103/aa.v5i2.850>
- Munarsih, E., & Rini, P. (2019). Penggunaan spektrofotometer Uv-Vis untuk analisis nutrien fosfat pada sedimen dalam rangka pengembangan modul praktikum oseanografi kimia. *Jurnal Penelitian Sains*, 21(3), 163–167.
- Novianti, T., Feti Fatimatuzzahroh, & Tabi'in. (2023). Pengaruh Penambahan Ikan Lele (*Clarias batrachus*) Pada Pembuatan Cendol Terhadap Tingkat Kesukaan Dan Kadar Protein. *Jendela ASWAJA*, 4(01), 10–19. <https://doi.org/10.52188/ja.v4i01.364>
- Nurilmala, M., Jacob, A. M., & Dzaky, R. A. (2017). Quality of Cultured Wader Pari During Storage at Different Temperature. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 20(2), 339. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v20i2.18049>

- Nurlela, N., Nurhayati, L., & Lindawati, E. (2021). Uji sifat fisikokimia gelatin yang diisolasi dari tulang ikan kembung (*Rasterelliger* sp.) menggunakan beberapa jenis larutan asam. *Jurnal Litbang Industri*, 11(1), 49. <https://doi.org/10.24960/jli.v11i1.6805.49-58>
- Pamungkas, P. P., Izza, N., & Ahyar, H. (2023). Pengaruh lama waktu perendaman larutan HCl terhadap mutu gelatin dari tulang ikan tongkol (*Euthynnus affinis*), 28–32.
- Pelu, H., Harwanti, S., & Chasanah, E. (2017). Ekstraksi Gelatin Dari Kulit Ikan Tuna Melalui Proses Asam. *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia*, 4(2), 66. <https://doi.org/10.15578/jppi.4.2.1998.66-74>
- Permata, Y., Widiastri, F., Sudaryanto, Y., Anteng, A., Jurusan, A., & Kimia, T. (2016). Gelatin dari Tulang Ikan Lele (*Clarias batrachus*): Pembuatan dengan Metode Asam, Karakterisasi dan Aplikasinya sebagai Thickener pada Industri Sirup. *Jurnal Ilmiah Widya Teknik*, 15(2), 146–152.
- Prihatiningsih, D., Puspawati, N. M., & Sibarani, J. (2014). Analisis sifat fisikokimia gelatin yang diekstrak dari kulit ayam dengan variasi konsentrasi asam laktat dan lama ekstraksi. *Jurnal Cakra Kimia*, 2(1), 31–46. Retrieved from <https://ojs.unud.ac.id>
- Primawestri, M., Sumardianto, & Kurniasih, R. A. (2023). Karakteristik Stik Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) Dengan Perbandingan Rasio Daging dan Tulang. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 5(1), 1–23.
- Purwanto, M. G. M. (2014). Purwanto_Perbandingan Analisa_2014.pdf. *Jurnal Ilmiah Sains & Teknologi*.
- Puspitasari, L., Mareta, S., & Thalib, A. (2021). Karakterisasi senyawa kimia daun mint (*Mentha* sp.) dengan metode FTIR dan kemometrik. *Sfj Sainstech Farma Jurnal Ilmu Kefarmasian*, 14(1), 5–11.
- Putri, A. H., Putriyana, R. S., & Silviani, N. (2019). Isolasi dan Ekstraksi Kelompok Senyawa Flavonoid dari Ekstrak Daun Cocor Bebek (*Kalanchoe pinnata*). *Fullerene Journal of Chemistry*, 4(2), 28. <https://doi.org/10.37033/fjc.v4i2.52>
- Rahmawati, Taurina, W., & Andrie, M. (2016). Pengaruh Minyak Cengkeh (*Syzygium aromaticum* L.) Terhadap Stabilitas Protein Sediaan Salep Fase Air Ekstrak Ikan Gabus (*Channa striata*) Dengan Penetapan Kadar Protein Menggunakan Metode Lowry. *Jurnal Farmasi*, 1–23.
- Rahmayani, R., Sahara, & Zelviani, S. (2020). Jurnal fisika dan terapannya. *Pengukuran Dan Analisis Dosis Proteksi Radiasi Sinar-X Di Unit Radiologi*

- Rs. Ibnu Sina Yw-Umi, 7(2020), 87–96.
<https://doi.org/10.24252/jft.v8i2.23379>
- Rantung, O., Korua, A. I., & Datau, H. (2021). Perbandingan Ekstraksi Vitamin C dari 10 Jenis Buah-Buahan Menggunakan Sonikasi Dan Homogenisasi. *Indonesian Journal of Laboratory*, 4(3), 124–133.
<https://doi.org/10.22146/ijl.v4i3.69983>
- Rapika, R., Zulfikar, Z., & Zumarni, Z. (2016). Kualitas Fisik Gelatin Hasil Ekstraksi Kulit Sapi Dengan Lama Perendaman Dan Konsentrasi Asam Klorida (HCl) Yang Berbed. *Jurnal Peternakan*, 13(1), 26.
<https://doi.org/10.24014/jupet.v13i1.2386>
- Rauf, A., Hamzah, N., & Uliyanti. (2017). Ekstraksi dan Pembuatan Gelatin dari Kulit dan Tulang Rawan Sapi dalam Penggunaannya sebagai Bahan Dasar Pembuat Gel (Gelling Agent). *Jurnal Farmasi UIN Alauddin Makassar*, 8(2), 29–38.
- Renol, R., Finarti, F., Wahyudi, D., Akbar, M., & Ula, R. (2018). Rendemen Dan pH Gelatin Kulit Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Yang Direndam Pada Berbagai Konsentrasi HCl. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 22–27.
<https://doi.org/10.31970/pangan.v3i1.9>
- Ridhay, A., & Hardi, J. (2018). Kajian Ekstraksi Gelatin Dari Tulang Ikan Mujair (*Oreochromis mossambicus*) [Studies on Extracting Gelatin From Fish Bones Tilapia (*Oreochromis mossambicus*)] Gelatin adalah senyawa faktor kesehatan , seperti penyakit sapi gila dan penyakit mulut dan k, 4(April).
- Rokhmat, A., Susanto, A., Rosmiati, D., & Cahyani, F. (2024). FEBCOMS : Jurnal Pengabdian Masyarakat FEBCOMS : Jurnal Pengabdian Masyarakat, 1(1), 1–6.
- Safitri, R., Isamu, K. T., & Akib, N. I. (2019). Uji Kualitas Gelatin Dari Tulang Ikan Tuna Sirip Kuning (*Thunnus albacares*) Menggunakan Jenis Asam Yang Berbeda. *Jurnal Fish Protech*, 2(2), 218.
<https://doi.org/10.33772/jfp.v2i2.9351>
- Sarbon, N. M., Badii, F., & Howell, N. K. (2015). The effect of chicken skin gelatin and whey protein interactions on rheological and thermal properties. *Food Hydrocolloids*, 45, 83–92. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2014.10.008>
- Setyaningsih, D., Arfania, M., Sarie, P. N., & Amal, S. (2023). Isolasi Gelatin Dari Berbagai Bahan Baku Hewani : Review Jurnal. *Jurnal Buana Farma*, 3(1), 32–36. <https://doi.org/10.36805/jbf.v3i1.779>
- Sharma, B. (2024). Understanding the systematics and ecology of freshwater fish

- Clarias batrachus: A first step towards its Conservation, (February). <https://doi.org/10.1729/Journal.36379>
- Siburian, W. Z., Rochima, E., Andriani, Y., & Praseptianga, D. (2020). Fish gelatin (definition, manufacture, analysis of quality characteristics, and application): A review. *International Journal of Fisheries and Aquatic Studies*, 8(4), 90–95.
- S., Rejeki, D. S., & Fahamsya, A. (2023). Pengaruh Proses Pengukusan Sawi Pakcoy (*Brassica Chinensis* L.) Terhadap Kadar Vitamin C Menggunakan Metode Iodimetri dan Spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Ilmiah Biosaintropis (Bioscience-Tropic)*, 9(1), 105–117. <https://doi.org/10.33474/e-jbst.v9i1.545>
- Siregar, H., Ginting, S., & Limbong, L. N. (2015). Pengaruh Jenis Pelarut Dan Suhu Ekstraksi Kaki Ayam Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Gelatin Yang Dihasilkan. *J. Rekayasa Pangan Dan Pert.*, 3(2), 171–177.
- Stefanus Batu, M., Kolo, M. M., Saka, A. R., & Funan, S. E. (2024). Sintesis dan Karakterisasi Cangkang Kapsul Obat dari Gelatin Tulang Ikan Tembang (*Sardinella fimbriata*). *Indonesian Journal of Halal*, 7(1), 1–11. Retrieved from <https://doi.org/10.14710/halal.v7i1.19806>
- Suliasih, N., Sutrisno, A. D., & Respatyana, N. (2020). Variasi Waktu Ekstraksi Dan Jenis Asam Pada Proses Produksi Gelatin Tulang Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). *Pasundan Food Technology Journal*, 7(2), 65–69. <https://doi.org/10.23969/pftj.v7i2.2982>
- Sulistijowati, R. S., Gorontalo, U. N., & Wijoyo, H. (2021). *Keberlanjutan Pengelolaan Perikanan Era New Normal Pasca Pandemi Covid- 19 Gagasan Inovasi Masa Depan*.
- Sultana, S., Ali, M. E., & Ahamad, M. N. U. (2018). *Gelatine, collagen, and single cell proteins as a natural and newly emerging food ingredients. Preparation and Processing of Religious and Cultural Foods*. Elsevier Ltd. <https://doi.org/10.1016/B978-0-08-101892-7.00011-0>
- Suryati, S., ZA, N., Meriatna, M., & Suryani, S. (2017). Pembuatan dan Karakterisasi Gelatin dari Ceker Ayam dengan Proses Hidrolisis. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 4(2), 66. <https://doi.org/10.29103/jtku.v4i2.74>
- Syahputra, D. E., Muarif, A., Suryati, S., Azhari, A., & Mulyawan, R. (2022). Pembuatan Gelatin Dari Tulang Ikan Bandeng Dengan Metode Ekstraksi Dan Variasi Konsentrasi Asam Sitrat. *Chemical Engineering Journal Storage (CEJS)*, 2(4), 91. <https://doi.org/10.29103/cejs.v2i4.7842>
- Tetha E.S, D. A., & Sugiarso K. S, R. D. (2016). Pebandingan Metode Analisa

- Kadar Besi antara Serimetri dan Spektrofotometer UV-Vis dengan Pengompleks 1,10- Fenantrolin. *Akta Kimia Indonesia*, 1(1), 8. <https://doi.org/10.12962/j25493736.v1i1.1419>
- Tukadi, T. (2016). Identifikasi Jenis Asap Menggunakan Spektrofotometer Dan Jaringan Syaraf Tiruan. *INTEGER: Journal of Information Technology*, 1(1), 47–58. <https://doi.org/10.31284/j.integer.2016.v1i1.58>
- Tuslinah, L, Wulandari Trisna, W., & Ruswanto., (2019). Isolasi dan karakterisasi gelatin dari kulit ikan lele, 6(1), 1–10.
- Tuslinah, L. (2022). Karakterisasi Gelatin Dari Tulang Ikan Tongkol Dan Tulang Ikan Gurame. *Journal of Pharmacopolium*, 4(3), 191–197. <https://doi.org/10.36465/jop.v4i3.802>
- Warono, D., & Syamsudin. (2013). Unjuk Kerja Spektrofotometer Analisa Zat Aktif Ketoprofen. *Konversi*, 2, 60.
- Yohan, Y., Astuti, F., & Wicaksana, A. (2018). Pembuatan Spektrofotometer Edukasi Untuk Analisis Senyawa Pewarna Makanan. *Chimica et Natura Acta*, 6(3), 111. <https://doi.org/10.24198/cna.v6.n3.19099>