

DAFTAR PUSTAKA

- A. Abd malik wahid, 2015, “Pengaruh Lama Prendaman dan Perbedaan Konsentrasi Etanol Terhadap Nilai Rendemen dan Sifat Fisiko Kimia Gelatin Tulang Sapi”, Skripsi, Peternakan, Produksi Ternak, Universitas Hasanudin, Makassar
- Abustam, E dan M. I. Said. 2004. Produksi Gelatin Dari Kulit Kaki Ayam. Pros. Seminar Nasional Industri Peternakan Modern, Makassar 21–22 Juni 2004. hlm. 125 – 136. Academic Press Inc: New York.
- Aftalion, Fred., 1991. A History Of The Internasional Chemical Industry. Philadelphia : University of Pennsylvania press
- Agustin, A.T dan Meity, S., 2015, Kajian Gelatin Kulit Ikan Tuna (*Thunnus Albacares*) Yang Diproses Menggunakan Asam Asetat, 1(5):1186-1189.
- ALFARISY, MOH‘ULYA. Pengaruh jenis kelamin dan ukuran terhadap kadar albumin pada ikan gabus (*Channa striata*). 2016. PhD Thesis. Institut Teknologi Sepuluh Nopember
- Amiruddin, M. 2007. Pembuatan Gelatin dan Analisis Karakteristik Gelatin Dari Tulang Ikan Tuna (*Thunnus albacares*). Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- ANDRIANI, Desi; MASYITHA, Dian; ZAINUDDIN, Zainuddin. STRUKTUR HISTOLOGI KULIT IKAN GABUS (*Channa striata*)(The Histology Of Skin’s Snakehead Fish (*Channa striata*)). JURNAL ILMIAH MAHASISWA VETERINER, 2017, 1.3: 283-290.
- Andy, RR., 2014. Ekstraksi Kolagen Dari Kulit Ikan Gabus (*Channa Striata*) Serta Aplikasinya Untuk Skrining Dan Karakterisasi Kolagenase Bakteri Asal Indonesia. Bogor : Institute Pertanian Bogor
- AOAC (Association of Official Analytical Chemist). 1995. Official Method of Analysis. 16th. Edit. AOAC Inc., Washington DC.
- Astawan M., Hariyadi P., Mulyani A., 2002. Analisis Sifat Rheologi Gelatin dari Kulit Ikan Cucut. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan 13 (1):38-46.

- Astawan, M., Hariyadi, P., dan Mulyani, A. 2002. Analisis Sifat Reologi Gelatin dari Kulit Ikan Cucut. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*.
- Azwar, dkk. 2008. Pemanfaatan Tulang Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) sebagai Gelatin serta Aplikasi dalam Pembuatan Permen Jelly. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Barrow CJ, Sahidi F. 2008. *Marine Nutraceuticals and Functional Food*. New York: CRC Press.
- Bijaksana U. 2010. Kajian fisiologi reproduksi ikan gabus, *Channa striata* Blkr di dalam wadah dan perairan rawa sebagai upaya domestikasi [disertasi]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wootton. 1985. *Ilmu Pangan. Terjemahan*. Jakarta: UI-Press.
- British Standard 757. 1975. Sampling and testing of gelatin. dalam : Imeson (ed). 1992. *Thickening and Gelling Agents*. Academic Press, New York.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2011. Cara uji kimia Bagian 5: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) dan kadmium (Cd) pada produk perikanan: SNI 2354.5-2011. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- (Bylund, G. 1995. *Dairy Processing Handbook. Tetra Pak Processing Systems AB S-221 86 Lund, Sweden*.
- Carvalho, Y. N. 1998. Study Profit Asam Amino, Albumin, Mineral Zn pada Ikan Gabus (*Ophiocephalus sriatus*) dan Ikan Tomang (*Ophiocephalus Micropeltus*). Fakultas Perikanan. Universitas Brawijaya. Malang. Hal 28- 30.
- Choi, S.S., Regenstein, J.M. 2000. Physicochemical and Sensory Characteristic of Fish Gelatin. *J. Food Sci.* 65 (2): 194 – 199.
- Duan R, Zhang J, Du X, Yao X, Konno K. 2009. Properties of collagen from skin and bone of carp (*Cyprinus carpio*). *Food Chem.* 112: 702-706.
- Du, L., Khiari Z., Pietrasik, Z., & Betti, M. (2013). Physicochemical and functional properties of gelatin extracted from turkey and chicken heads. *Agricultural, Food and Nutritional Science*, <http://org.10,33b2/pd.2013-0316>

- Duconseille, A., Astruc, T., Quintana, N., Meersman, F., & Sante-Lhoutellier. (2015). Gelatin structure and composition linked to hard capsule dissolution : A Review. *Food Hydrocolloids*, 43 : 360-376
- Fahrul. (2005). Kajian Ekstraksi Gelatindari Kulit Ikan Tuna (Thunnusalalunga) dan Karakteristiknya sebagai Bahan Baku Industri Farmasi. Thesis. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- FAO. 2000. Species Fact Sheet: *Channa striata* (Bloch, 1793). FAO Fisheries & Aquaculture. [http://www.fao.org/fishery/ species](http://www.fao.org/fishery/species). Serial online 2000—2008. 2 pp
- Fatimah, D. 2008. Efektivitas Penggunaan Asam Sitrat dalam Pembuatan Gelatin Tulang Ikan Bandeng (*Chanos chanos forskal*) (kajian varisu konsentrasi dan lama perendaman). Skripsi, Malang: Universitas Islam Negeri Malang.
- A. G. Wards and A. Courts (Eds.). *The Science and Technology of Gelatin*. Academic Press, London.
- Fadhilatur Rohman, 2017,. Pengaruh Lama Perendaman Dengan Asam Sitrat Terhadap Produksi Gelatin Halal Dari Tulang Ayam Broiler (*Gallus domestica*), Skripsi, Fakultas Sains dan Teknologi, Jurusan Kimia, Universitas Islam Dalam Negeri, Malang.
- Farida , Kobajashi T. Isamu , dan Nur Illiyyin Akib. 2020. Karakteristik Gelatin Berbahan Baku Tulang Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis*) Dengan Menggunakan Jenis Asam yang Berbeda. Fakultas Farmasi Universitas Halu Oleo, Kendari, Sulawesi Tenggara, Indonesia. ISSN : 2621 – 1475. Vol. 3 No. 1. [http://ojs.uho.ac.id/index.php/\(p/jfp](http://ojs.uho.ac.id/index.php/(p/jfp) (29 AGUSTUS 2020).
- Ferdiaz, D. 1989. Hidrokoloid. Laboratorium Kimia dan Biokimia Pangan, PAU Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Froese R, Pauly D. 2016. FishBase. World Wide Web electronic publication. www.fishbase.org version (10/2016).
- [GMIA]Gelatin Manufacturers Institut of America. 2001. Gelatin. http://www.gelatin_gmia.com/html/gelatine.html.
- [GMIA] Gelatin Manufacturers Institute of America. 2013. Standard Testing Methods for Edible Gelatin. Official Procedure of the Gelatin Manufacturers Institute of America, Inc.
- Gelatin Manufactures Institute of America (GMIA).2012. Gelatin Handbook. Gelatin ManufacturesInstitute of America [Internet]. [Diunduh 9 agustus 2020. Tersedia pada: http://www.gelatingmia.com/images/GMIA_Manual_2012.pdf.

- Glicksman M. 1969. *Gum Technology in Food Industry*. New York : Academic Press
- Gomez-Guillen., Turnay J, Fernandez MD, Ulmo N, Lizare MA, Montero P. 2002. Structural and Physical Properties of gelatin extracted from different Marine species. *Food Hidrtocolloids*. 16 (2002). P: 25–34.
- Giménez, B, M.C., Gómez-Guillén, and P. Montero. 2005. The role of saltwashing of fish skins in chemical and rheological properties of gelatin extracted. *Food Hydrocolloids*, 19: 951-957.
- Handayani, T. 2008. Karakteristik gelatin dari tulang keras ikan gabus (*Channa striata*). Skripsi S1. Universitas Sriwijaya. (tidak dipublikasikan).
- Haryati, Dian, dkk. 2019. Ekstraksi Dan Karakterisasi Gelatin Kulit Ikan Baronang (*Siganus Canaliculatus*) Dengan Metode Enzimatis Menggunakan Enzim Bromelin. *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, June 26, 2019, 19–25. <https://doi.org/10.20956/canrea.v2i1.177>.
- Harper, W. J. dan E. W. Hall. 1981. *Dairy Technology and Engineering*. Connecticut: AVI Publishing Company, Inc.
- Hema GS, Shyni K, Mathew S, Anandan R, Ninan G. A simple method for isolation of fish skin collagen-biochemical characterization of skin collgagen extracted from Albacore Tuna (*Thunnus Alalunga*), Dog Shark (*Scoliodon Sorrakowah*), and Rohu (*Labeo Rohita*). 2013. *Annals of Biol Res*. 4(1): 271-278.
- Hermanianto, J., B. Satiwiharja, dan A. Apriyantono. 2000. *Teknologi dan Manajemen Pangan Halal*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. IB. Bogor.
- Hawthorn, J. 1981. *Foundations of Food Science*. Oxford dan San Fransisco: W. H. freeman and Company.
- Imeson. 1985. *Thickening And Gelling Agents*. Academic Press. Hal : 98-110.
- Ismeri, R., Swandaru dan Rihi, S. 2009. Optimalisasi Mutu dan Kualitas Gelatin Ikan dengan menggunakan Enzim Transglutaminase sebagai Pendorong Produksi Gelatin Dalam Negeri. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Jaswir I, Monsur HA, Salleh HM. 2011. Nano-structural analysis of fish collagen extracts for new process development. *African Journal of Biotechnology*. 10(81):18847-18854

- Jongjareonrah A, Benyahal S, Visesanyuon W, Tanaka M.20 (2006).p.1216
- Jhons, P. 1977. The Structure and Composition of Collagen Countaining Tissues.Di dalam Ward, A.G. dan A Court. 1977. The Science and Tecnology of Gellatin. Academic Press.London.
- Junianto, K., Haetami dan I, Maulina. 2006. Produksi gelatin dari tulang ikan dan pemanfaatannya sebagai bahan dasar pembuatan cangkang kapsul. Laporan Penelitian Hibah Bersaing IV Tahun I. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Universitas Padjadjaran. Bandung.
- Judarwanto. 2009. Manfaat Susu sapi (online), (<http://childrenclinic.wordpress.com>). (diakses 8 agustus 2020, Pukul 7.17 WIB)
- Junianto,H. Kiki dan M.Ine. 2006. Produksi Gelatin Dari Tulang Ikan dan Pemanfaatannya Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Cangkang Kapsul.Laporan Penelitian Hibah Bersaing Iv Tahun I. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Universitas Padjadjaran
- Kasankala, L.M., Xue, Y., Weilong, Y., Hong, SD., dan He, Q. 2007. Optimization of gelatin extraction from grass carp (*Catenopharyngodon idella*) fish skin by response surface methodology. *Bioresource Technology*. 98 (17). 3338-3343
- Khomsatin. 2004. Effect of extracting time and temperature on yield of gelatin from different fish offal. *Food Chem.*, 107: 700-706.
- Khopkhar, SM., 1990. Konsep Dasar Kimia Analitik. Penerbit UI – Press, Jakarta
- King, W. 1969. Gelatin. In : Glicksman M, editor. Gum Technology in FoodIndustri. Academic Press. New York.
- Kleiner And Orten. 1962. Biochemistry. The C.V. Mosby Company. St. Louis
- Kordi M. 2010. Buku Pintar Pemeliharaan 14 Ikan Air Tawar Ekonomis di Keramba Jaring Apung. Yogyakarta (ID): Lily Publisher.
- Kurnianingsih. 2005. Kualitas gelatin tipe A dengan bahan baku tulang paha ayam broiler pada lama ekstraksi yang berbeda. Skripsi. Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan, Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Lagler, K.F. etc. 1977. Ichthyology 2nd edition. New York: John Wiley and Sons

- Legowo, A.M., Nuwantoro, Sutaryo, (2007), Buku Ajar: Analisis Pangan, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Magomya, A.M., Kubmarawa, D., Ndahi.J.A.,&Yebpella. G.G. (2014). Determination of Plant Protein Via The Kjeldahl Method and Amino Acid Analysis: A Comparative Study. International Journal of Scieentific & Technology Resear
- Maria, C.K. 2005. Optimalisasi pembuatan gelatin dari tulang ikan kaci-kaci (*Plectorhynchus chaetonoides*) menggunakan berbagai konsentrasi asam dan waktu ekstraksi. Skripsi S1. Universitas Pancasila. Jakarta. (tidak dipublikasikan).
- Martianingsih, N dan L, Atmaja. 2009. Analisis Sifat Kimia, Fisika, dan Termal Gelatin dari Ekstraksi Kulit Ikan Pari (*Himantura Gerradi*) Melalui Variasi Jenis Larutan Asam. Prosedding. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Institut Teknologi Sepuluh November, Surabaya.
- Mat Jais AM, Dambisya YM, Lee TL. 1997. Antinociceptive activity of *Channa striatus* (haruan) extracts in mice. *Journal of Ethnopharmacology*, 57(2): 125-130.
- Merck 2011. *Acetic Acid MSDS* www.merckgroup.com diakses pada tanggal 9 agustus 2019.
- Michelle NYT, Shanti G, Loqman MY. 2004. Effect of orally administered *Channa striatus* extract against experimentally-induced osteoarthritis in rabbits. *International Journal of Applied Research in Veterinary Medicine*, 2(3):171-175.
- Miwanda, S dan Simpen. 2008. Optimalisasi Potensi Ceker Ayam (Shank) Hasil Limbah RPA Melalui Metode Ekstraksi Termodifikasi Untuk Menghasilkan Gelatin. Universitas Udayana. Denpasar.
- Mohebi, E. and Y. Shahbazi. 2017. Application of chitosan and gelatin based active packaging films for peeled shrimp preservation: A novel functional wrapping design. *J. Food Sci. Technol.* 76: 108-116.
- Muhammad Irfan Said, Suharjo Triatmojo, Yuny Erwanto dan Achmad Fudholi. 2011. Karakteristik Gelatin Kulit Kambing yang Diproduksi Melalui Proses Asam dan Basa Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. *AGRITECH*. Vol. 31, No. 3. <https://media.neliti.com/media/publications/95187-none-41292ee1.pdf> (30 agustus 2020)
- Munda, M. 2013. Pengaruh konsentrasi asam asetat dan lama demineralisasi terhadap kuantitas dan kualitas gelatin tulang ayam. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makasar.

- Muyonga JH, Cole CGB, Duodu KG. 2004. Characterisation of acid soluble collagen from skins of young and adult Nile perch (*Lates niloticus*). *Food Chem.* 85: 81–89. New york.
- Nanda Arima,Ika. Dan Hidayati Fithriyah, Nurul. 2015. Pengaruh Waktu Perendaman Dalam Asam Terhadap Rendemen Gelatin dari Tulang Ikan Nila Merah. Seminar Nasional Sains dan Teknologi. e-ISSN : 2460 – 8416. TK - 017 . Jakarta Jl. Cempaka Putih Tengah 27, Jakarta Pusat 10510. nurul.fithriyah@ftumj.ac.id (26 AGUSTUS 2020)
- Nurbakti Listyanto dan Septyan Andriyanto. 2010. Ikan gabus (*Channa striata*) manfaat pengembangan dan alternatif teknik budidayanya. Pusat riset perikanan budidaya. Jakarta selatan,
- Ockerman HW and Hansen CL. 2000. *Animal By-product Processing &Utilization.*
- Oosten JV. 1969. Skin and Scale. In: Brown, M.E. (ed). *The Physiology of Fishes.*
- Poppe, J. 1992. Gelatin. Di dalam A. Imeson (ed). *Thickening and Gelling Agent for Food.* Academic Press, New York.
- Poppe J (1999) *Gelatin dalam Imeson A. Thickening and Gelling Agents for Food.* 2nd ed. Aspen Publishers, Inc., Gaytherburg, Maryland
- Rahmayanti, A. 2014. Ekstraksi Kolagen Dari Kulit Ikan Gabus (*Channa striata*) Serta Aplikasinya Untuk Skinning dan Karakterisasi Kolagenase Bakteri Asal Indonesia. [Tesis]. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Riama,Glory dan Austrin,Veranika dkk .2012. Pengaruh H₂O₂ Konsentrasi NaOH dan Waktu Terhadap Derajat Putih Pulp dari Mahkota Nanas. Penelitian Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Sriwijaya: Indralaya.
- Rahman, M.N.A., and Jamalulail, S.A.S.K.A., (2012),Extractions, Physicochemical Characterizations and Sensory Quality of Chicken Feet Gelatin, *Borneo Science*, 30,pp.1-13.
- Rusli. 2004. Karakterisasi Mutu Gelatin yang Diproduksi dari Tulang Ikan Patin(*Pangasius hypophthalmus*) Secara Ekstraksi Asam. *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia.* 11 (4): 5-9.

- Rutmin Beatris Pangke1, H. J. (2016). Ekstraksi gelatin kulit ikan tuna dengan proses basa.
- Saepudin, D. 2003. Optimasi proses pembuatan gelatin dari tulang rawan ayam pedaging dengan perlakuan asam klorida. Skripsi. Departemen Ilmu Produksi Ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Saputra, R.H. 2010. karakteristik fisik dan kimia gelatin kulit ikan patin (pangasius pangasius) dengan kombinasi berbagai asam dan suhu. Skripsi S1. Universitas Sriwijaya. (tidak dipublikasikan).
- Salah E., 2004, Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan ternak, USU DigitalLibrary, Sumatera
- Santoso C, Surti T, dan Sumardianto. 2015. Perbedaan Penggunaan Konsentrasi Larutan Asam Sitrat Dalam Pembuatan Gelatin Tulang Rawan Ikan pari Mondol (Himantura gerrardi). Universitas diponegoro, Semarang. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan, Volume 4. Nomor 2
- Shfali Dhingra, Sudesh Jood. 2007. Organoleptic and nutritional evaluation of wheat breads supplemented with soybean and barley flour. Food Chemistry 77 (2001) 479–488.
- Rifky. 2013. Apa Uji Organoleptik
<https://rifky1116058.wordpress.com/2013/01/09/apa-itu-uji-organoleptik/> diakses pada 6 April 2017
- Sediaoetama, A.D., 2004. **Ilmu Gizi Jilid I**. Dim Rakyat. Jakarta
- Septriansyah, C., 2000, Kajian Proses Pembuatan Gelatin Dari Hasil Ikutan Tulang Ayam Dalam Kondisi Asam, Institut Pertanian Bogor, Bogor, (Skripsi).
- Surono, Djazuli N, Budianto D, Widarto, Ratnawati, Aji US, Suyui AM, Sugiran. 1994. Penerapan Paket Teknologi Pengolahan Gelatin dari Ikan Cucut. Jakarta: Laporan Balai Pengembangan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan.
- Suptijah, P., Suseno, S. H., Anwar, C. 2013. Analisis Kekuatan Gel Produk Permen Jeli dari Gelatin Kulit Ikan Cucut dengan Penambahan Keragenan dan Rumput Laut. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 16(2):183-191.

- Setiawati IH. 2009. Karakteristik Mutu Fisik Kimia Gelatin Kulit Ikan KakapMerah (*Lutjanus sp.*) Hasil Proses Perlakuan Asam. Skripsi.Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Stainsby, G. 1977. The Gelatin Gel and The Sol-Gel Transformation. In :Ward,A.G. ,Court, A. (ed). The Science and technology of Gelatin. Academic Press, New York.
- Singh P, Benjakul S, Maqsood S, Kishimura H. 2011. Isolation and characterisation of collagen extracted from the skin of striped catfish (*Pangasianodon hypophthalmus*). J Food Chem. 124: 97-105.
- Shafri, M. A dan Abdul M. 2012. Therapeutic potential of haruan (*Channa striata*): from food to medicinal uses. Mal J Nutr. 18(1): 125136.
- Sompie, M., Mirah, A.D., & Karisoh, L.C.H.M. (2015a). Pengaruh perbedaan suhu ekstraksi terhadap karakteristik gelatin kulit kaki ayam gelatin. 1 : 792–795.<https://doi.org/10.13057/psnmbi/m010420>
- Supraptiah, E., Silviyati,I, Ningsih, A.S., Tsuroya, M. 2016, Production of Cork Fish Bone Gelatin With Protein α -kasein Addtion, Prosiding First 2016, B25 – B29, Palembang
- Suprayitno, E. 2008a. Kualitas Albumin Ikan Gabus Lebih Baik Dari Telur. ANTARA.<http://www.antarajatim.com>. Serial online 27 Mei 2008. 2 hlm. 2008b. Ikan Gabus Sumber Protein Tinggi. <http://suaramuhammadiyah.com>. Serial online 1 Agustus 2008. 2 hl
- Suryani, N. F., Sulistiawati dan A. Fajriani. 2009. Kekuatan gel gelatin tipe B dalam formulasi granul terhadap kemampuan mukoadhesif. Makara, Jurnal Kesehatan, Vol. 13, hal. 1-4.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2018. Mutu dan Cara Uji Gelatin Ikan No. 8622:2018. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Syarif, R. dan Halid, H.1993.Teknologi Penyimpanan Pangan. Penerbit Arcan. Jakarta. Kerjasama dengan Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi IPB.

- Trilaksani, Wini, Mala Nurilmala dan Ima Hani Setiawati. 2012. Ekstraksi Gelatin Kulit Ikan Kakap Merah (*Lutjanus, sp*) dengan Proses Perlakuan Asam. Departemen Teknologi Hasil Perairan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan: Institut Pertanian Bogor.
- Ulfah, M. 2011. Pengaruh Konsentrasi Larutan Asam Asetat Dan Lama Waktu Perendaman Terhadap Sifat-Sifat Gelatin Ceker Ayam. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, INSTIPER, Yogyakarta.
- Viro F. 1992. Gelatin. Di dalam Hiu YH, editor. *Encyclopedia of Food Science and Technology of Gelatin*. London: Academic Press
- Vogel., 1985. Analisis Anorganik Kuantitatif. PT Kalman Media Pustaka : Jakarta.
- Wahyuni M, Peranginangin R. <http://ikanmania.wordpress.com/2008>.
- Wahyuni, S. 2003. Kinerja Kelompok Tani Dalam Sistem Usaha Tani Padi dan Metode Pemberdayaannya. *Jurnal Litbang Pertanian* 22.
- Ward, A. G. and A. Courts. 1977. *The Science and Technology Of Gelatin*. Academic Press. New York.
- Ward, A. G dan A. Courts. 1977. *The Science and Technology of Gelatin*. Academic Press. London.
- Weber, M. & Beaufort, L.F.D. 1922. *The Fishes of the IndoAustralian Archipelago*. Vol IV. p 312—330
- Wibawa SF. 2014. Acid soluble collagens from skin of common carp (*Cyprinus carpio L*), red snapper (*Lutjanus sp.*), and milkfish (*Chanos chanos*) and analysis of the collagen peptides [Undergraduate Thesis]. Bogor (ID): Bogor Agricultural University.
- Wulandari, Supriadi Agus, Dan Purwanto Budi. 2013. Pengaruh Defatting dan Suhu Ekstraksi Terhadap Karakteristik Fisik Lem Tulang Ikan Gabus (*Channa Striatta*). Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya. Skripsi.
- Yang, H., Y. Wang, P. Zhou, and J. M. Regenstein. 2008. Effects of alkaline and acid pretreatment on the physical properties and nanostructures of the gelatin from channel catfish Skins. *J. Food*

Hydrocoll. 22: 1541-155

- Yeni, Revi., Nofiandi, Dedi Dan Fitriyah, Rimzatul. 2016. Pengaruh Variasi Konsentrasi Asam Asetat Terhadap Kuantitas Gelatin Dari Kulit Ikan
- Zhang, Q., Q. Wang, S. Lv, J. Lu, S. Jiang, J. M. Regenstien, and L. Lin. 2016. Comparison of collagen and gelatin extracted from the skins of Nile tilapia (*Oreochromis niloticus*) and channel catfish (*Ictalurus punctatus*). *J. Food Biosci.* 13: 41-48.