

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, A. T. (2013). Gelatin Ikan: Sumber, Komposisi Kimia dan Potensi Pemanfaatannya. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 1(2), 44–46. <https://doi.org/10.35800/mthp.1.2.2013.4167>
- Ahmadzadeh-Hashemi, S., Varidi, M., & Nooshkam, M. (2023). Hydro- and aerogels from quince seed gum and gelatin solutions. *Food Chemistry: X*, 19(March), 100813. <https://doi.org/10.1016/j.fochx.2023.100813>
- Akbar, F., Anita, Z., & Harahap, H. (2013). PENGARUH WAKTU SIMPAN FILM PLASTIK BIODEGRADASI DARI PATI KULIT SINGKONG TERHADAP SIFAT MEKANIKALNYA. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 2(2), 11–15. <https://doi.org/10.32734/jtk.v2i2.1431>
- Alfajar, S. H., Salman, S., Zebua, N. F., & Sari, N. (2023). Studi Kopigmentasi Campuran Ekstrak Biji Kesumba Keling (*Bixa orellana* L.) Dengan Ekstrak Angkak Merah. *Forte Journal*, 3(1), 97–106. <https://doi.org/10.51771/fj.v3i1.509>
- Alfaro, A. da T., Fonseca, G. G., Balbinot, E., Machado, A., & Prentice, C. (2013). Physical and chemical properties of wami tilapia skin gelatin. *Food Science and Technology*, 33(3), 592–595. <https://doi.org/10.1590/S0101-20612013005000069>
- Alipal, J., Mohd Pu'ad, N. A. S., Lee, T. C., Nayan, N. H. M., Sahari, N., Basri, H., Idris, M. I., & Abdullah, H. Z. (2019). A review of gelatin: Properties, sources, process, applications, and commercialisation. *Materials Today: Proceedings*, 42, 240–250. <https://doi.org/10.1016/j.matpr.2020.12.922>
- Aliyu, R. S., Lawal, A. M., Chasta, P., & Sharma, G. K. (2020). Capsules: Types, Manufacturing, Formulation, Quality Control Tests and, Packaging and Storage - a Comprehensive Review. *World Journal of Pharmaceutical and Life Sciences*, 6(8), 93–104.
- Andiati, H. A., Gumilar, J., & Wulandari, E. (2022). Pemanfaatan Gelatin Ceker Itik dengan Penambahan Gliserol sebagai Plasticizer terhadap Sifat Fisik Edible Film. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 10(3), 289–299.
- Astika, A. A., Wahyuni, S., & Isamu, K. T. (2020). Pengaruh Konsentrasi HCl dan Lama Perendaman yang Berbeda terhadap Kualitas Gelatin Tulang Ikan: Kajian Pustaka. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 5(4), 3097–3103.
- Ayu, G., Widya, S., Wati, T., Suriati, L., & Made, A. A. (2023). KARAKTERISTIK FISIKO KIMIA EDIBLE FILM PULP KOPI DENGAN PENAMBAHAN KITOSAN. *Prosiding Seminar Nasional Pertanian*, 3(2), 2–11.

- Azhari, D., & Tomaso, A. M. (2018). Kajian Kualitas Air dan Pertumbuhan Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) yang Dibudidayakan dengan Sistem Akuaponik. *Akuatika Indonesia*, 3(2), 84. <https://doi.org/10.24198/jaki.v3i2.23392>
- Badriyah, L., & Fariyah, D. (2023). Optimalisasi ekstraksi kulit bawang merah (*Allium cepa* L) menggunakan metode maserasi. *Jurnal Sintesis: Penelitian Sains, Terapan Dan Analisisnya*, 3(1), 30–37. <https://doi.org/10.56399/jst.v3i1.32>
- Bagawan, K., Roshni, M., & Jagadeesan, D. (2022). PENGARUH PERBEDAAN JENIS KEMASAN TERHADAP MUTU PERMEN SOBA RUMPUT LAUT *Kappaphycus alvarezii* SELAMA PENYIMPANAN. *Resonance*, 27(12), 2183–2211. <https://doi.org/10.1007/s12045-022-1513-0>
- Bakri, M. K. Bin, Rahman, M. R., Khui, P. L. N., Jayamani, E., & Khan, A. (2020). Use of sustainable polymers to make green composites. In *Advances in Sustainable Polymer Composites* (Issue 3). LTD. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-820338-5.00005-9>
- Baskara, R., Anandito, K., Nurhartadi, E., & Bukhori, A. (2012). PENGARUH GLISEROL TERHADAP KARAKTERISTIK EDIBLE FILM BERBAHAN DASAR TEPUNG JALI (*Coix lacryma-jobi* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5(2), 17–23.
- Chadijah, S., Baharuddin, M., & Firmanely. (2019). Potensi Instrumen FTIR dan GC-MS Dalam Mengkarakterisasi dan Membedakan Gelatin Lemak Ayam, Itik dan Babi. *Al-Kimia*, 7(2).
- Deden, M., Rahim, A., & Asrawaty, A. (2020). Sifat Fisik Dan Kimia Edible Film Pati Umbi Gadung Pada Berbagai Konsentrasi. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 5(1), 26–33. <https://doi.org/10.31970/pangan.v5i1.35>
- Dimas, A. P. P., Tri, W. A., & Ima, W. (2015). Pengaruh Penambahan Karagenan Sebagai Stabilizer Terhadap Karakteristik Otak-Otak Ikan Kurisi (*Nemipterus Nematophorus*). *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 4(2), 1–10. <http://www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jpbhp>
- Ebadi, Z., Khodanazary, A., Hosseini, S. M., & Zanguee, N. (2019). The shelf life extension of refrigerated *Nemipterus japonicus* fillets by chitosan coating incorporated with propolis extract. *International Journal of Biological Macromolecules*, 139, 94–102. <https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2019.07.204>
- Etxabide, A., Akbarinejad, A., Chan, E. W. C., Guerrero, P., de la Caba, K., Traves-Sejdic, J., & Kilmartin, P. A. (2022). Effect of gelatin concentration, ribose and glycerol additions on the electrospinning process and physicochemical properties of gelatin nanofibers. *European Polymer Journal*, 180(September), 111597. <https://doi.org/10.1016/j.eurpolymj.2022.111597>

- Fadlelmoula, A., Pinho, D., Carvalho, V. H., Catarino, S. O., & Minas, G. (2022). Fourier Transform Infrared (FTIR) Spectroscopy to Analyse Human Blood over the Last 20 Years: A Review towards Lab-on-a-Chip Devices. *Micromachines*, 13(2). <https://doi.org/10.3390/mi13020187>
- Fathoni, R., Marlina, R., Herlan, R., & Nagari, V. K. (2021). Pengaruh Suhu Dan Waktu Pencampuran Dengan Gliserol Terhadap Kualitas Edible Film Dari Labu Kuning Dan Kitosan. *Jurnal Chemurgy*, 5(2), 80. <https://doi.org/10.30872/cmgy.v5i2.5898>
- Guo, N., Chen, H. X., Zhang, L. P., Zhang, J. Y., Yang, L. Y., & Li, L. (2020). Infection and molecular identification of ascaridoid nematodes from the important marine food fish Japanese threadfin bream *Nemipterus japonicus* (Bloch) (Perciformes: Nemipteridae) in China. *Infection, Genetics and Evolution*, 85(May), 104562. <https://doi.org/10.1016/j.meegid.2020.104562>
- Gustomi, A., & Putri, S. D. D. (2019). Studi Morfometrik Dan Meristik Ikan Kurisi (*Nemipterus* Sp) Yang Didaratkan Di Pelabuhan Perikanan Nusantara (PPN) Sungailiat Kabupaten Bangka. *Journal of Tropical Marine Science*, 2(1), 37–42. <https://doi.org/10.33019/jour.trop.mar.sci.v2i1.1092>
- Handayani, R., & Nurzanah, H. (2018). Karakteristik Edible Film Pati Talas Dengan Penambahan Antimikroba Dari Minyak Atsiri Lengkuas. *Jurnal Kompetensi Teknik*, 10(1), 1–11.
- Handito, D. (2016). Pengaruh Konsentrasi Karagenan Terhadap Sifat Fisik dan Mekanik Edible Film. *Agroteksos*, 21(2–3), 151–157. <https://www.researchgate.net/publication/281345154>
- Harmely, F., Deviarney, C., & Yenni, W. S. (2015). Formulasi dan Evaluasi Sediaan Edible Film dari Ekstrak Daun Kemangi (*Ocimum americanum* L.) sebagai Penyegar Mulut. *Jurnal Sains Farmasi & Klinis*, 1(1), 38. <https://doi.org/10.29208/jsfk.2014.1.1.10>
- Hassan, N., Ahmad, T., Zain, N. M., & Awang, S. R. (2021). Identification of bovine, porcine and fish gelatin signatures using chemometrics fuzzy graph method. *Scientific Reports*, 11(1), 1–10. <https://doi.org/10.1038/s41598-021-89358-2>
- Hastuti, D., & Iriane, S. (2007). PENGENALAN DAN PROSES PEMBUATAN GELATIN Dewi. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 3, 39–48. [http://digilib.unila.ac.id/4949/15/BAB II.pdf](http://digilib.unila.ac.id/4949/15/BAB%20II.pdf)
- Husni, P., Sihombing, W. G. T., & Rusdiana, T. (2020). Optimasi Formula Basis Sediaan Edible Film dengan Kombinasi Polimer Carbomer 940 dan Kappa Karagenan. *Majalah Farmasetika*, 5(3), 109–115. <https://doi.org/10.24198/mfarmasetika.v5i3.27413>

- Ibrahim, M., Mahmoud, A. A., Osman, O., Abd El-Aal, M., & Eid, M. (2011). Molecular spectroscopic analyses of gelatin. *Spectrochimica Acta - Part A: Molecular and Biomolecular Spectroscopy*, 81(1), 724–729. <https://doi.org/10.1016/j.saa.2011.07.012>
- Jumiati, J., Rahmaningsih, S., & Sudianto, A. (2021). MUTU KERUPUK LIMBAH INSANG IKAN KURISI (*Nemipterus japonicus*) DITINJAU DARI ANALISIS PROKSIMAT. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(1), 1–11. <https://doi.org/10.33005/jtp.v15i1.2715>
- Junaedi, A. S., Riana, F., Sari, H. C. P., Witria, & Zainuri, M. (2020). Quality of Kurisi Meat (*Nemipterus japonicus*), Results of Fisherman Catching in Branta Fishing Port, Pamekasan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 23(2), 303–319. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v23i2.31169>
- 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>
- Koli, J. M., Basu, S., Nayak, B. B., Patange, S. B., Pagarkar, A. U., & Gudipati, V. (2012). Functional characteristics of gelatin extracted from skin and bone of Tiger-toothed croaker (*Otolithes ruber*) and Pink perch (*Nemipterus japonicus*). *Food and Bioproducts Processing*, 90(3), 555–562. <https://doi.org/10.1016/j.fbp.2011.08.001>
- Kumar, L., Ramakanth, D., Akhila, K., & Gaikwad, K. K. (2022). Edible films and coatings for food packaging applications: a review. *Environmental Chemistry Letters*, 20(1), 875–900. <https://doi.org/10.1007/s10311-021-01339-z>
- Lazuardi, G. P., & Cahyaningrum, S. E. (2013). Dan Pati Singkong Dengan Plasticizer Gliserol Preparation and Characterization Based Bioplastic Chitosan and Cassava Starch With Glycerol Plasticizer. *UNESA Journal of Chemistry*, 2(3), 161–166.
- Lestari, N., Yuniarti, & Purwanti, T. (2016). Aplikasi Penggunaan Surimi Berbahan Ikan Kurisi (*Nemipterus* sp) untuk Pembuatan Aneka Produk Olahan Ikan. *Journal of Agro-Based Industry*, 33(1), 9–16.
- 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.
- Mardiyah, U. (2017). Ekstraksi Gelatin Kepala Ikan Kurisi (*Nemipterus bathybius*) dengan Perlakuan Asam. *Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan*, 8(2), 23–27.
- Mardiyah, U., Jamil, S. N. A., & Sandra, L. (2022). KARAKTERISASI MIKROSTRUKTUR DAN KOMPOSISI UNSUR GELATIN IKAN KURISI (*Nemipterus Bathybius*) MENGGUNAKAN SCANNING

ELECTRON MICROSCOPY-ENERGY DISPERSIVE X-RAY (SEM-EDX). *JFMR-Journal of Fisheries and Marine Research*, 6(2). <https://doi.org/10.21776/ub.jfmr.2022.006.02.3>

Mohamed, M. A., Jaafar, J., Ismail, A. F., Othman, M. H. D., & Rahman, M. A. (2017). Fourier Transform Infrared (FTIR) Spectroscopy. In *Membrane Characterization*. Elsevier B.V. <https://doi.org/10.1016/B978-0-444-63776-5.00001-2>

Naharros-Molinero, A., Caballo-González, M. Á., de la Mata, F. J., & García-Gallego, S. (2024). Shell Formulation in Soft Gelatin Capsules: Design and Characterization. *Advanced Healthcare Materials*, 13(1), 1–19. <https://doi.org/10.1002/adhm.202302250>

Nairfana, I., & Ramdhani, M. (2021). Karakteristik Fisik Edible Film Pati Jagung (Zea mays L) Termodifikasi Kitosan dan Gliserol. *Jurnal Sains Teknologi & Lingkungan*, 7(1), 91–102. <https://doi.org/10.29303/jstl.v7i1.224>

Naiu, A. S., & Yusuf, N. (2018). Nilai Sensoris dan Viskositas Skin Cream menggunakan Gelatin Tulang Tuna sebagai Pengemulsi dan Humektan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 21(2). <https://doi.org/10.17844/jphpi.v21i2.22838>

Nandiyanto, A. B. D., Ragadhita, R., & Fiandini, M. (2023). Interpretation of Fourier Transform Infrared Spectra (FTIR): A Practical Approach in the Polymer/Plastic Thermal Decomposition. *Indonesian Journal of Science and Technology*, 8(1), 113–126. <https://doi.org/10.17509/ijost.v8i1.53297>

Nashaat, M., Sabrah, M. M., Shaaban, A. M., Osman, H. M., Geneid, Y. A., & AbouElmaaty, E. E. (2023). Morphological and SEM identification for mixed parasitic infestations in Nemipterus japonicus from the Western Gulf of Suez, Red Sea, Egypt. *Egyptian Journal of Aquatic Research*, 49(1), 67–73. <https://doi.org/10.1016/j.ejar.2022.10.004>

Ningrum, R. S., Sondari, D., Purnomo, D., Amanda, P., Burhani, D., & Rodhibilah, F. I. (2021). Karakterisasi Edible Film Dari Pati Sagu Alami Dan Termodifikasi. *Jurnal Kimia Dan Kemasan*, 43(2), 95. <https://doi.org/10.24817/jkk.v43i2.6963>

Nurdiani, R., Yufidasari, H. S., & Sherani, J. S. (2019). KARAKTERISTIK EDIBLE FILM DARI GELATIN KULIT IKAN KAKAP MERAH (Lutjanus argentimaculatus) DENGAN PENAMBAHAN PEKTIN. *Jphpi*, 22(1).

Nurdianti, L., Aprillia, A. Y., Nurdalis, S., & Indra. (2022). Formulation and Evaluation of Edible Film Betel (Piper Betle L.) Leaves Extract As Mouth Freshner. *International Journal of Applied Pharmaceutics*, 14(Special Issue 4), 131–134. <https://doi.org/10.22159/ijap.2022.v14s4.PP32>

- Nurilmala, M., Nasirullah, M. T., Nurhayati, T., & Darmawan, N. (2021). Karakteristik Fisik-Kimia Gelatin dari Kulit Ikan Patin, Ikan Nila, dan Ikan Tuna. *Jurnal Perikanan Universitas Gadjah Mada*, 23(1), 71. <https://doi.org/10.22146/jfs.59960>
- Nurlela, N., Nurhayati, L., & Lindawati, E. (2021). Uji sifat fisikokimia gelatin yang diisolasi dari tulang ikan kembung. *Jurnal Litbang Industri*, 11(1), 49–58.
- Oktaviyani, S., Boer, M., & Yonvitner, Y. (2016). ASPEKBIOLOGI IKANKURISI (*Nemipterus japonicus*) DI PERAIRAN TELUK BANTEN. *BAWAL Widya Riset Perikanan Tangkap*, 8(1), 21. <https://doi.org/10.15578/bawal.8.1.2016.21-28>
- Pang, Z., Luo, Y., Ma, P., Chen, C., & Liu, X. (2022). Fundamental understanding of the role of gelatin in stabilizing milk protein systems during acidification. *Lwt*, 172(November), 114187. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2022.114187>
- Perdani, A. W. (2021). Active Edible Film dari Bahan Gelatin Untuk Pengemas Makanan. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 16(1), 4–7.
- Pop, M. D. (2023). Sensory Evaluation Techniques of Food. *Annals of “Valahia” University of Târgoviște. Agriculture*, 15(2), 58–62. <https://doi.org/10.2478/agr-2023-0019>
- Pradini, D., Juwono, H., Madurani, K. A., & Kurniawan, F. (2018). A preliminary study of identification halal gelatin using Quartz Crystal Microbalance (QCM) sensor. *Malaysian Journal of Fundamental and Applied Sciences*, 14(3), 325–330. <https://doi.org/10.11113/mjfas.v14n3.942>
- Rahayu, N., Kusuma Wardani, M., Prarudiyanto, A., & Zainuri, Z. (2023). Penambahan Tepung Porang Sebagai Alternatif Pengganti Bahan Pengenyal Sintetis Pada Produk Bakso Ikan Kurisi. *Pro Food*, 9(1), 46–57. <https://doi.org/10.29303/profood.v9i1.310>
- Renol, R., Finarti, F., Wahyudi, D., Akbar, M., & Ula, R. (2018). RENDEMEN DAN pH GELATIN KULIT IKAN NILA (*Oreochromis niloticus*) YANG DIRENDAM PADA BERBAGAI KOSENTRASI HCl. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 22–27. <https://doi.org/10.31970/pangan.v3i1.9>
- Rozalina, M., & Yusbarina, Y. (2017). Pembuatan Edible Film Dari Pati Sukun Dan Ekstrak Kulit Jeruk Sebagai Sumber Belajar Materi Polimer. *Konfigurasi: Jurnal Pendidikan Kimia Dan Terapan*, 1(1), 65. <https://doi.org/10.24014/konfigurasi.v1i1.3981>
- Rusli, A., Metusalach, Salengke, & Tahir, M. M. (2017). Karakterisasi Edible Film Karagenan Dengan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 20(2), 219–229.

- Saleh, F. H., Nugroho, A. Y., & Juliantama, M. R. (2017). Pembuatan Edible Film Dari Pati Singkong Sebagai Pengemas Makanan. *Teknoin*, 23(1), 43–48. <https://doi.org/10.20885/teknoin.vol23.iss1.art5>
- Sasmitaloka, K. S., Miskiyah, M., & Juniawati, J. (2017). Kajian Potensi Kulit Sapi sebagai Bahan Dasar Produksi Gelatin Halal. *Buletin Peternakan*, 41(3), 328. <https://doi.org/10.21059/buletinpeternak.v41i3.17872>
- Siregar, S. H., Prasetya, P., Ramadhanti, A. R., Putra, R., & Zahidah, S. (2022). Eco-friendly Edible Film from Chicken Bone Waste and Tapioca Starch. *Jurnal Kimia Sains Dan Aplikasi*, 25(2), 79–86. <https://doi.org/10.14710/jksa.25.2.79-86>
- Solichin, A., Sari, I. P., Saputra, S. W., & Widyorini, N. (2022). Dinamika Populasi Ikan Kurisi (*Nemipterus japonicus* Bloch, 1791) di Perairan Teluk Semarang. *Pena Akuatika: Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, 21(2), 1. <https://doi.org/10.31941/penaakuatika.v21i2.2223>
- Sri Agustini, N. W., Kusmiati, K., Admirasari, R., Nurcahyanto, D. A., Hidhayati, N., Apriastini, M., Afiati, F., Priadi, D., Fitriani, B. M., Adalina, Y., & Ahmad, R. Z. (2023). Characterization of corn-starch edible film with the addition of microalgae extract *Chlorella vulgaris* as an antioxidant applied to dodol (glutinous-rice cake) products. *Case Studies in Chemical and Environmental Engineering*, 8(September), 100511. <https://doi.org/10.1016/j.cscee.2023.100511>
- Wattimena, D., Ega, L., & Polnaya, F. J. (2016). Karakteristik Edible Film Pati Sagu Alami dan Pati Sagu Fosfat dengan Penambahan Gliserol Characteristics of Edible Film from Native and Phosphate Sago Starches with the Addition of Glycerol. *AGRITECH*, 36(3), 247–252.
- Zaidar, E. (2022). Preparation of Edible Film from A Mixture of Carrot Extract (*Daucus carota* L.) with Tapioca Flour, Wheat Flour, and Glycerine. *Journal of Chemical Natural Resources*, 3(1), 53–62. <https://doi.org/10.32734/jcnar.v3i1.9337>