

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia A., dan Agustina D. 2023. Hubungan pola makan dengan kejadian diabetes militus di wilayah kerja Puskesmas Medan Johor. *Jurnal Pendidikan Tambusai* 7(3): 1-9.
- Anggraini D. N., Radiati L. E., dan Purwadi. 2016. Penambahan *carboxymethyl cellulose (xanthan gum)* pada minuman madu sari apel ditinjau dari rasa, aroma, warna, ph, viskositas, dan kekeruhan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 11(1): 59-68.
- AOAC. 2005. Official methods of analysis of the association of official analytical chemists. Washington: AOAC Inc
- Arif Bin A., 2016. Metode *accelerated shelf life test (ASLT)* dengan pendekatan arrhenius dalam pendugaan umur simpan sari buah nanas, pepaya dan cempedak. *Informatika Pertanian* 25(2): 189-198.
- Ashurst, P. (2016). The stability and shelf life of fruit juices and soft drinks. *The Stability and Shelf Life of Food*, 347–374. doi:10.1016/b978-0-08-100435-7.00012-5
- Bae, I., Osatomi, K., Yoshida, A., Osako, K., Yamaguchi, A., & Hara, K. 2008. Biochemical properties of acid-soluble collagens extracted from the skins of underutilised fishes. *Food Chemistry*, 108(1): 49–54. doi:10.1016/j.foodchem.2007.10.03
- Bilek, S. E., & Bayram, S. K. 2015. Fruit juice drink production containing hydrolyzed collagen. *Journal of Functional Foods*, 14: 562–569. doi:10.1016/j.jff.2015.02.024
- Blum S. R. 2012. The collagen family. *Cold Spring Harbor Perspectives in Biology* 3(1): 1-20. doi:10.1101/cshperspect.a004978
- Darniadi S., Rachmat R., Luna P., Purwani W., dan Sandrasari D. 2020. Penentuan umur simpan menggunakan metode accelerated shelf life test (aslt) pada bubuk minuman instan stroberi foam-mat drying. *Jurnal Aplikasi Pangan* 9(4): 151- 157.
- Ennis, D., 2014. The Effect of Caffeine on Health: The Benefits Outweigh the Risk. *Perspectives* 6(2): 1-5

- Fauziah, E., Widowati E., dan Atmaka W. 2016. Kajian karakteristik senspris dan fisikokimia *fruit leather* pisang tanduk (*Musa corniculata*) dengan penambahan berbagai konsentrasi karagenan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*4(1):11-16.
- Fitriyah A. T., Kape D., Baharuddin, dan Utami R. R., 2021. Analisis mutu organoleptik kopi bubuk arabika (*coffee arabica*) bituang toraja. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan* 16(1): 72-82.
- Gámbaro, A., dan McSweeney, M. B. 2020. Sensory methods applied to the development of probiotic and prebiotic foods. In *Advances in Food and Nutrition Research* 1(94): 295-337
<https://doi.org/10.1016/bs.afnr.2020.06.006>
- Gustiani S., Helmy Q., Kasipah C., dan Novarini E. 2018. Produksi dan karakterisasi gum xanthan dari ampas tahu sebagai pengental pada proses tekstil. *Arena Tekstil*, 32(2): 51-58.
- Hasanah N., Hidayah N. I., dan Muflihati I. .2019. Karakteristik *jelly drink* seledri dengan variasi konsentrasi karagenan dan agar. *Journal of Food and Culinary*, 2(1): 17-26.
- Hemant K. J., Hema M. S., Sinijia V.R., dan Hema V. 2019. Accelerated shelf life study on protein-enriched carbonated fruit drink. *Journal of Food Process Engineering* 43(3): 1-8.
- Hidayat K, Ulya M, dan Aronika N. 2021. Shelf-life estimation of cabe jamu (*Piper retrofractum* Vahl) herbal drink with the addition of benzoate using accelerated shelf-life testing (ASLT) method. *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 10(2): 100-110.
- Ibrahim, F. N., Ismail-Fitry, M. R., Yusoff, M. M., & Shukri, R. 2018. Effects of Fish Collagen Hydrolysate (FCH) as fat replacer in the production of buffalo patties. *Journal of Advanced Research in Applied Sciences and Engineering Technology*, 11(1), 108-117
- Inke L. A., Zuidar A. S., Koesoemawardani D., dan Nurdjanah S. 2022. Karakteristik minuman sari lemon (*citrus limon*) dengan penambahan konsentrasi kolagen yang berbeda. *AgriTech*, 42(4): 369-379.
- Indonesia Data. 2020. Frekuensi Konsumsi Es Kopi Susu Sebulan 2020.
- Jeevithan, E., Bao, B., Bu, Y., Zhou, Y., Zhao, Q., & Wu, W. 2014. Type II collagen and gelatin from silvertip shark (*Carcharhinus albimarginatus*) cartilage: Isolation, purification, physicochemical and antioxidant properties. *Marine Drugs*, 12(7), 3852–3873. <https://doi.org/10.3390/md12073852>

- Jongjareonrak, A., Benjakul, S., Visessanguan, W., Nagai, T., & Tanaka, M. 2005. Isolation and characterisation of acid and pepsin-solubilised collagens from the skin of brownstripe red snapper (*lutjanus vitta*). *Food Chemistry*, 93(3): 475–484. doi:10.1016/j.foodchem.2004.10.026
- Khezri M., Shahriari Sh., dan Shahsavani L. 2017. The effect of *xanthan gum* and temperature on foam stability of milk-based espresso coffees. *Journal of Food Biosciences and Technology*, 7(1): 15-22.
- Kumalasari, Ekafitri R., dan Desnilasari D. 2015. Pengaruh bahan penstabil dan perbandingan bubur buah terhadap mutu sari buah campuran pepaya-nanas. *Jurnal Hortikultural* 25(3):266-276.
- Kusa S. R., Nainu A. S., dan Yusuf N. 2019. Karakteristik kolagen kulit ikan tuna sirip kuning (*thunnus albacares*) pada waktu hidro-ekstraksi berbeda dan potensinya dalam bentuk sediaan nano kolagen. *Media Teknologi Hasil Perikanan* 10(2): 107-116.
- Kolanus M. J., Hadinoto S., dan Idrus S. 2019. Karakterisasi kolagen larut asam dari kulit ikan tuna (*thunnus albacores*.) dengan metode hidroekstraksi. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 13(1): 99-110.
- Latunra A. I., Johannes E., Mulihardianti B., dan Sumule O., 2021. Analisis kandungan kafein kopi (*coffee arabica*) pada tingkat kematangan berbeda menggunakan spektrofotometer UV-VIS. *Jurnal Ilmu Alam dan Lingkungan* 12(1): 45-50.
- Lawless, H. T., and Heymann, H. 2010. “Sensory Evaluation of Food, Principles and Practices.” 2nd Ed. Springer Science and Business Media, New York.
- Matsumoto, H., Ohara, H., Nakajima, T., Sugihara, F., and Takasaki, H. 2010. Collagen peptide composition and food or beverage containing the same. *United States Patent Application Publication*.
- Montero, P., Borderi 'as, J., Turnay, J. and Leyzarbe, M. A. 1990. Characterization of hake (*Merluccius merluccius L.*) and trout (*Salmo irideus Gibb*) collagen. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 38: 604–609.
- Nilsuwan, K., Chantakun, K., Chotphruethipong, L., & Benjakul, S. 2021. Development of hydrolysis and defatting processes for production of lowered fishy odor hydrolyzed collagen from fatty skin of sockeye salmon (*Oncorhynchus nerka*). *Foods*, 10(10), 2257. <https://doi.org/10.3390/foods10102257>

- Ni'mah Y., Suprpto. Ilmi M., Agustin N., dan Ameswari V. 2017. Determination of shelf life with accelerated shelf life testing (ASLT) in beverage seaweed. *Journal of Science and Technology* 3(1) : 156-161.
- Nurilmala M, Hizbullah HH, Karnia E, Kusumaningtyas E, Ochiai Y. 2020. Characterization and antioxidant activity of collagen, gelatin, and the derived peptides from yellowfin tuna (*Thunnus albacares*) skin. *Mar. Drugs*. 18(2): 98. doi: 10.3390/md18020098
- Nurmawaty D. 2022. Perbedaan pengetahuan tentang gizi seimbang dan konsumsi makanan manis sebelum dan sesudah diberikan penyuluhan kesehatan pada warga RW 08 Cluster Tampak Siring Perumahan Duta Bintaro Tahun 2022. *Jurnal Kesehatan dan Kedokteran* 1(2):53-57
- Omar, S. R., Rodzi, S. N. A. M., Talib, N. A. C., & Noor, N. H. M. 2016. Factor affecting consumer's intention towards purchasing halal collagen beauty drink in malaysia: a structural equation modelling. *Journal of Entrepreneurship and Business*, 4(2): 1-16. <https://doi.org/10.17687/JEB.0702.06>
- Pastyo D.T., Trilaksani W., dan Nurjanah. 2020. Aktivitas antioksidan hidrolisat kolagen kulit ikan nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 23(3): 423-433.
- Peranginangin R, Murniyati, Nurhayati, Rahmad W. 2015. Pengolahan kolagen dari kulit ikan nila. *Jurnal Pasca Panen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan* 10(2): 8-11.
- Petri D. 2015. Xanthan gum: a versatile biopolymer for biomedical and technological applications. *Journal of Applied Polymer Science* 132(23): 1-13
- Pudyastuti, B., Marchaban, & Kuswahyuning, R. 2015. Pengaruh konsentrasi *xanthan gum* terhadap stabilitas fisik krim Virgin Coconut Oil (VCO). *Farmasi Sains Dan Komunitas*, 12(1):6-14.
- Purwanto E. H., Rospiyanti W. N., dan Rohmayatanti T. 2021. Pengaruh penambahan kolagen terhadap nutrisi, fungsional, dan karakteristik sensori minuman coklat. *Seminar Nasional Pertanian*.
- Praptiningsih Y., Tamtarini, dan Wijayanti S. 2012. Sifat-sifat kopi instan gula kelapa dari berbagai rasio kopi robusta dan gula kelapa-gula pasir. *Agrotek* 6(1) : 70-77.
- Rachmaniar R., Kartamihardja H., dan Merry. 2016. Pemanfaatan sari buah jambu biji merah (*Psidium guajava* linn.) sebagai antioksidan dalam bentuk granul

effervescent. Indonesia Journal of Pharmaceutical Science and Technology, 5(1): 1-14.

- Ramadhan K., Atmaka W., dan Widowati E. 2015. Kajian pengaruh variasi penambahan *xanthan gum* terhadap sifat fisik dan kimia serta organoleptik *fruit leather* kulit buah naga daging super merah (*Hylocereus costaricensis*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 8(2): 115-122. Doi :10.20961/jthp.v0i0.12902
- Rashidinejad A. Tarhan O., Rezae A., Capanoglu E., Boostani S., 2021. Addition of milk to coffee beverages; the effect on functional, nutritional, and sensorial properties. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition* 1(1): 1- 21. doi: 10.1080/10408398.2021.1897516
- Reilly D. M., dan Lozano J. 2021. Skin collagen through the lifestages: importance for skin health and beauty. *Plastic and Aesthetic Research* 8(2): 23-47. doi: 10.20517/2347-9264.2020.153
- Safithri M, Tarman K, Suptijah P, Widowati N. 2019. Karakteristik fisikokimia kolagen larut asam dari kulit ikan parang-parang (*chirocentrus dorab*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(3): 441-452.
- Samadi, A, Movaffaghi, M, Kazemi, F, Yazdanparast, T, Ahmad Nasrollahi, S, Firooz, A. 2023. Tolerability and efficacy assessment of an oral collagen supplement for the improvement of biophysical and ultrasonographic parameters of skin in middle eastern consumers. *J Cosmet Dermatol* 1(1): 1-7. doi:10.1111/jocd.15700.
- Samimiazad A., Ehsani M. R., dan Shabani Sh. 2022. Functional, sensory, and microbial properties of milk fortified by bioactive peptides derived from fish waste collagen. *Journal of Food Biosciences and Technology* 12(3): 39-50.
- Santoso B. SA, Sudarsono, Nugroho A. E., dan Murti Y. B. 2017. Perbandingan aktivitas antioksidan antara sari buah buah mengkudu (*morinda citrifolia*) dan sari buah rimpang temulawak (*curcuma xanthorrhiza*). *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 6(3): 341-349.
- Setyowati H., dan Setyani W. 2015. Potensi nanokolagen limbah sisik ikan sebagai *cosmeutical*. *Jurnal Farmasi Sains dan Komunitas* 12(1): 30-40
- Shori, A. B., Tin, Y. P., & Baba, A. S. 2022. Codonopsis pilosula and fish collagen yogurt: Proteolytic, potential Angiotensin-I converting enzyme (ACE) inhibitory activity and sensory properties. *LWT*, 165, 113729. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2022.113729>

- Sholichah E., Apriani R., Desnilasari D., Karim M., dan Harvelly. 2019. Produk samping kulit kopi arabika dan robusta sebagai sumber polifenol untuk antioksidan dan antibakteri. *Indonesian Journal of Industrial Research* 1(1): 1-10.
- Sudarmadji, S. 1981. Prosedur Analisis untuk Bahan Makan dan Pertanian. *Liberti* 3(1): 4-17.
- Suptijah P., Indriani D., dan Wardoyo S. E. 2018. Isolasi dan karakteristik kolagen dari kulit ikan patin (*Pangasius sp.*). *Jurnal Sains Natural Universitas Nusa Bangsa* 8(1):8-23.
- Tabarestani, H. S., Y. Maghsoudlou, A. Motamedzadegan, A. R. S. Mahoonak, & H. Rostamzad. 2012. Study on some properties of acid-soluble collagens isolated from fish skin and bones of rainbow trout (*Onchorhynchus mykiss*). *Journal Innovation Food Research* 19:251-257.
- Wang, Q. J., Mielby, L. A., Junge, J. Y., Bertelsen, A. S., Kidmose, U., Spence, C., & Byrne, D. V. 2019. The role of intrinsic and extrinsic sensory factors in sweetness perception of food and beverages: a review. *Foods*, 8(6): 1–26. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.3390/foods8060211>
- Wijaya W. P., Gozali T., dan Septiadji M. R. 2021. Penambahan kolagen sisik dan tulang ikan gurami (*osphronemus goramy*) pada minuman sari buah jambu biji (*psidium guajava*). *Pasundan Food Technology Journal*, 8(1): 12-19.
- Wirayudha RH, 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. doi: 0.17844/jphpi.v25i3.43325.
- Wulandari., 2016. Karakterisasi fisikokimia kolagen yang diisolasi dengan metode hidro-ekstraksi dan stabilisasi nanokolagen kulit ikan gabus (*Channa striata*). *Fish Tech* 2(1): 1-8.
- Yang, Qian, and May L. Ng. 2017. *Methods and Analysis in Discrimination Testing: Practical Guidance*. United Kingdom: Elsevier Ltd.
- Zhou, P. and Regenstein, J.M. 2006. Determination of total protein content in gelatin solutions with the lowry or biuret assay. *Journal of Food Science*, 71(8):474-479.