

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah Rabiatul, 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Bumi Aksara: Jakarta.
- Al Awwaly, K. U. 2017. *Protein Pangan Hasil Ternak dan Aplikasinya*. Universitas Brawijaya Press.
- Andini YS. 2006. Karakteristik surimi hasil ozonisasi daging merah ikan tongkol. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Anwar, S., Suparmi, S., & Sumarto, S. (2014). Study Of Fat Reduction On Catfish (*Pangasius Hypophthalmus*) Surimi Which Prepared Submerged Methods. *Journal Online Mahasiswa*. Universitas Riau.
- Association Of Official Analytical Chemist (AOAC). 2005. *Official Method of Analysis of AOAC 18th Edition*. Maryland, USA: AOAC international.
- Djumanto, D., Setyobudi, E., & Rudiansyah, R. (2012). Fekunditas ikan gelodok, *Boleophthalmus boddarti* (Pallas 1770) di Pantai Brebes [Fecundity of Boddart's goggle-eyed goby, *Boleophthalmus boddarti* (Pallas 1770) in Brebes Coast]. *Jurnal Iktiologi Indonesia*, 12(1), 59-71.
- Effendie M.I. 2002. *Biologi Perikanan*. Yayasan Pustaka Nusantara. Yogyakarta.
- Erna. 1996. *Studi Tentang Beberapa Parameter Biologi Populasi Ikan Layang (*Decapterus ruselli Ruppel*) di Perairan Kabupaten Baru*. Skripsi. Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan Universitas Hasanuddin.
- Garbutt N, Prudente C. 2006. *Wild Borneo: the wildlife and scenery of Sabah, Sarawak, Brunei and Kalimantan*. New Holland Publishers. London.
- Girsang, Esfi. 2018. Analisis Kandungan Kimia Ikan Tembakul Pada Suhu Pengukusan Berbeda. *Jurnal Online Mahasiswa*. Universitas Riau.
- Gultom, O. W., Lestari, S., Nopianti, R. 2015. Analisis Proksimat, Protein Larut Air, dan Protein Larut Garam pada Beberapa Jenis Ikan Air Tawar Sumatera Selatan. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 4(2) : 121-127.
- Hadiwiyoto, S, 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Penerbit Liberty, Yogyakarta.
- Hawa, S. 2000. Studi Biologi Reproduksi Ikan Blodok *Boleophthalmus boddarti* di Perairan Ujung Pangkah, Jawa Timur. [Skripsi] Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hema GS, Shyni K, Mthew S, Ananda R, Ninan G, Lakshmanan PT. 2013. A simple method for isolation of fish skin collagen-biochemical

- characterization of skin collagen extracted from albacore tuna (*Thunnus alalunga*), dog shark (*Scoliodon sorrakowah*), and Rohu (*Labeo rohita*). *Annals of Biological Research* 4(1): 271-278.
- Jaafar Z., Perrig M. and Chau L.M. 2009. *Periophthalmus variabilis* (Teleostei: Gobiidae: Oxudercinae), a valid species of mudskipper, and a re-diagnosis of *Periophthalmus novemradiatus*. *Zoological Science*. Vol. 26 : 309–314.
- Jaafar, Z., and Murdy, E. O. 2017. *Fishes out of water: Biology and ecology of mudskippers*. CRC Press.
- Junianto. 2003. *Teknik Penanganan Ikan*. Penebar Swadaya. Bandung.
- Kartasapoetra, G., & Marsetyo, H. 2008. *Ilmu gizi: Korelasi gizi, kesehatan, dan produktivitas kerja*.
- Kittiphattanabawon, P., Benjakul, S., Visessanguan, W., Nagai, T., & Tanaka, M. (2005). Characterisation of acid-soluble collagen from skin and bone of bigeye snapper (*Priacanthus tayenus*). *Food chemistry*, 89(3), 363-372.
- Kottelat, M., Whitten, A. J., Kartikasari, S. N., & Wirjoatmodjo, S. 1993. Ikan air tawar Indonesia bagian barat dan Sulawesi. *Periplus, Hongkong*, 293.
- Lestari, D., Hartanti, L., Sofiana, M. S. J., Yuliono, A., Kurniadi, B. 2022.
- Matondang, S. E. 2022. Perbandingan Kadar Protein Ikan Air Tawar Dan Ikan Air Laut. *LAVOISIER: Chemistry Education Journal*, 1(1), 9–16
- Mukhsin, R., Palmarudi M. dan Andi N.T. 2017. Pengaruh Orientasi Kewirausahaan Terhadap Daya Tahan Hidup Usaha Mikro Kecil dan Kelompok Pengolahan Hasil Perikanan di Kota Makasar. *Jurnal Analisis*. Vol. 6 (2) : 188–193.
- Murtidjo, B.A. 2003. Beberapa metode pengolahan tepung ikan. Yogyakarta.
- Muyonga, J. H., Cole, C. G. B., & Duodu, K. G. (2004). Extraction and physico-chemical characterisation of Nile perch (*Lates niloticus*) skin and bone gelatin. *Food hydrocolloids*, 18(4), 581-592.
- Nagai, T., & Suzuki, N. (2000). Isolation of collagen from fish waste material – skin, bone and fins. *Food Chemistry*, 68(3), 277-281
- Nagai, T., Araki, Y., & Suzuki, N. (2002). Collagen of the skin of ocellate puffer fish (*Takifugu rubripes*). *Food chemistry*, 78(2), 173-177.
- Naibaho, R. C., Samiaji, J., & Efriyeldi, E. 2014. Jenis dan kelimpahan ikan tembakul di pantai dumai provinsi riau. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Perikanan Dan Ilmu Kelautan*, 1(1), 1-11.

- Nalinanon S, Benjakul S, Kishimura H, Osaka K. 2011. Type I collagen from the skin of ornate threadfin bream (*Nemipterus hexodon*): Characteristics and effect of pepsin hydrolysis. *Food Chemistry* 125:500–507.
- Natsir, N. A., Latifa, S. 2018. Analisis Kandungan Protein Total Ikan Kakap Merah dan Ikan Kerapu Bebek. *Jurnal Biology Science & Education*, 7(1) : 49-55.
- Polgar, G., Zane, L., Babbucci, M., Barbisan, F., Patarnello, T., Rüber, L., & Papetti, C. 2014. Phylogeography and demographic history of two widespread Indo-Pacific mudskippers (Gobiidae: Periophthalmus). *Molecular Phylogenetics and Evolution*, 73, 161–176.
- Proximate and Essential Macrominerals Analysis of Tembakul (*Mudskipper*) Fish Flours as a Food Source for Stunting Prevention. *Jurnal Berkala Saintek*, 10(1) : 45-50.
- Purwaningsih, S., Salamah, E, & Riviani. 2013. Perubahan Komposisi Kimia, Asam Amino, Dan Kandungan Taurin Ikan Glodok *Periophthalmodon schlosseri*. *Jurnal Pengolahan Hasil Pangan*. 16 (1): 12-21.
- Purwasih, Wiwik (2017) Uji Kandungan Proksimat Ikan Glodok *Boleophthalmus boddarti* Pada Kawasan Mangrove Di Pantai Ketapang Kota Probolinggo Sebagai Sumber Belajar Biologi. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Malang.
- 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.
- Ramadhani, S. F., Setyobudiandi, I., & Haryadi, S. 2018. Inventarisasi dan Ekologi Ikan Gelodok (Famili: Gobidae) di Kabupaten Brebes Provinsi Jawa Tengah. *Jurnal Pengelolaan Perikanan Tropis (Journal of Tropical Fisheries Management)*, 2(1), 43–51.
- Ravi, V dan S. Rajagopal. 2009. Mudskippers. Centre of Advanced Study in Marine Biology. Annamalai University. 397- 401.
- Renuka, V., Zynudheen, A. A., Panda, S. K., & Ravishankar, C. N. R. (2017). Studies on chemical composition of yellowfin tuna (*Thunnus albacares*, Bonnaterre, 1788) eye. *Journal of food science and technology*, 54(6), 1742-1745.
- Richter, T.J. 2007. Development and evaluation of standard weight equations for bridgelip sucker and largescale sucker. *North American Journal of Fisheries Management*, 27: 936-939.
- Riviani, R., Wisudyanti, D., & Husni, I. A. 2020. Profil Asam Amino Ekstrak Mukus Ikan Glodok (*Boleophthalmus boddarti*) dari Kawasan Mangrove Cilacap, Jawa Tengah. *Jurnal FishtechH*, 9(2), 78–84.

- Rusli A. 2004. *Kajian proses ekstraksi gelatin dari kulitikan patin segar* [Tesis]. Bogor: Sekolah Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor.
- Sandria, N., Desmelati, D., & Sukmiwati, M. (2014). *A Study on an Extraction Gelatin From Tuna Eye's (Thunnus SP.)* *Jurnal Online Mahasiswa*. Universitas Riau.
- Singh P, Benjakul S, Maqsood S, Kishimura H. 2011. Isolation and characterization of collagen extracted from the skin of striped catfish (*Pangasianodon hypophthalmus*). *Food Chemistry* 124: 97-105.
- Sisca, E., dan Sunarni. 2018. Komposisi dan Kelimpahan Jenis Ikan Gelodok Kaitannya dengan Kandungan Bahan Organik di Perairan Estuari Kabupaten Merauk. *Jurnal Agribisnis Perikanan*, 11(2) : 38-42.
- Susanto, D. R., dan Syaifulloh, M. 2018. Pengembangan Obyek Wisata Berbasis Community Based Tourism (CBT) di Hutan Payau, Cilacap. *Jurnal Kepariwisataaan*, 12(2) : 45-56.
- Suwandi R, Nurjanah, dan Margaretha W. 2014. Proporsi Bagian Tubuh dan Kadar Proksimat Ikan Gabus Pada Berbagai Ukuran. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 17 (1): 22-28.
- Tabarestani S, Maghsooudlou Y, Motamedzadegan A, Mahoonak SAR, Rostamzad H. 2012. Study on some properties of acid-soluble collagens isolated from fish skin and bones of rainbow trout (*Onchorhynchus mykiss*). *International Food Research Journal* 19(1): 251-257.
- Wicaksono, A., Hidayat, S., Damayanti, Y., Jin, D. S. M., Sintya, E., Retnoaji, B., & Alam, P. 2016. The significance of pelvic fin flexibility for tree climbing fish. *Zoology*, 119(6), 511-517.
- Wicaksono, A., Hidayat, S., Retnoaji, B., & Alam, P. 2020. The water-hopping kinematics of the tree-climbing fish, *Periophthalmus variabilis*. *Zoology*, 139, 125750.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia.
- Wujdi A, Suwarso, Wudianto. 2012. Hubungan Panjang Bobot, Faktor Kondisi dan Struktur Ikan Lemuru (*Sardinella lemuru* Bleeker, 1853) di Perairan Selat Bali. *Bawal*. 4(2):83-89.
- Yurinatari, Edison, & Sukmiwati, M. (2020). Studi Komperatif Dengan Pemanasan yang Berbeda Terhadap Kandungan Gizi Ikan Tembakul. *Jurnal Online mahasiswa*. Universitas Riau.