

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, H., Alfanie, I., Putra, A. P., Noor, F., Carmelita, A. B., Fauziah., Sukmana, B. I. and Huldani. 2020. *An overview of the potential of sea cucumbers with antioxidant and antiviral contents as nutritional supplements. Systematic Review Pharmacy*. Vol. 11 (6):761-770.
- Adawyah, R., Amri, U., Ramadhini, W., Redha, E dan Puspitasari, F. Pengaruh lama waktu penggaraman yang berbeda terhadap kadar protein dan asam amino cumi-cumi (*Loligo Sp.*). *Journal Fish Science*. Vol. 11(2) : 159-166.
- Agusta, O. R., Sulardiono, B. dan Rudiyaniti, S. 2012. Kebiasaan makan teripang (echinodermata: *Holothuriidae*) di perairan pantai pulau Pramuka, Kepulauan Seribu. *Journal of Managemant of Aquatic Resources*. Vol. 1(1): 1-8.
- Akerina, F. O. dan Sangaji, J. 2019. Analisis fitokimia dan toksisitas serta aktivitas antioksidan beberapa jenis teripang di desa Kakara, Halmahera Utara. *Jurnal Agribisnis Perikanan*. Vol. 12 (2):188-196.
- Akintola, S. L., Brown, A., Bakare, A., Osowo, O. D. and Bello, B. O. 2013. Effects of hot smoking and sun drying processes on nutritional composition of giant tiger shrimp (*Penaeus monodon*, fabricius, 1798). *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*. Vol. 63 (4): 227-237.
- Akintola, S. L. 2015. Effects of smoking and sun-drying on proximate, fatty and amino acids compositions of southern pink shrimp (*Penaeus notialis*). *Polish journal of Food and Nutrition Sciences*. Vol. 52(5):2646–2656.
- Alhana, P. S. dan Tarman, K. 2015. analisis dan karakteristik kolagen dari daging teripang gamma. *JPHPI*. Vol. 8(2): 150-161.
- Anjani, P. D., Sulardiono, B. dan Widyorini, N. 2019. Analisis food habitat teripang hitam (*Holothuria atra*) di perairan pantai alang-alang Taman Nasional Karimunjawa. *Journal of Maquares*. Vol. 8(4):283-290.
- Ardiansyah, A., Rasyid, A., Siahaan, E. A., Pangestuti, R. and Murniasih, T. 2020. Nutritional value and heavy metals content of sea cucumber *Holothuria scabra* commercially harvested in indonesia. *Food and nutrition journal*. Vol. 8(3): 765-773.
- Andirisnanti, W. A. 2012. Uji manfaat ekstrak kolagen kasar dari teripang *Stichopus hermanni* sebagai bahan pelembab kulit. *Tesis*. Universitas indonesia fakultas matematika dan ilmu pengetahuan alam. Depok.
- Arifin, H. N., Ningsih, R., Fitriyaningsih, A. A and Hakim, A. 2013. Antibacterial activity test sea cucumber ectract (*Holothuria scabra*) Sidayu coast Gresik using disk diffusion method. *Journal Alchemy*. Vol. 2 (2):101-149.

- Aziz, A. 1996. Makanan dan cara makan berbagai jenis teripang. *Jurnal Oseana*. Vol. 21 (4) :43-59.
- Barth, A. (2000). The infrared absorption of amino acid side chain. *Review. Progress in biophysics and molekuler biology*. 74: 141-173.
- Budiarti, I. D. S., Swastawati, F. dan Rianingsih, L. 2016. Pengaruh perbedaan lama perendaman dalam asap cair terhadap perubahan komposisi asam lemak dan kolesterol belut (*Monopterus albus*) asap. *Jurnal pengelolaan dan bioteknologi hasil perikanan*. Vol. 5(1): 125-135.
- Bordbar, S., Anwar, F. dan Saari, N. 2011. High-value components and bioactives from sea cucumbers for functional foods. *Review. Mar drugs*. Vol. 9 (10):1761-1805.
- Brown, E. O., Perez, M. L., Garces, R. L., Ragaza, R. J., Bassig, R. A. and Sagarozza, E. C. 2010. Value chain analysis for sea cucumber in Philipines. *Studies and reviews 2010*. The world fish centre. Penang. Malaysia. 44p.
- Burhan, A., Marwati., Hardiyanti, B. dan Hasan, W. R. 2019. Uji anti imflamasi ekstrak kombinasi teripang pasir (*Holothuria scabra*) dan daun kersen (*Muntingia calabura* L.) pada tikus (*Rattus norvegicus*). *Jurnal Ilmiah Manuntung*. Vol. 5 (1):26-29.
- Cahyati, M., Anindita, A. R. P., Kusuma, W. N. dan Adam, S. A. 2018. Pemanfaatan antioksidan (glutathione) teripang emas laut (*gold Sticophus variegates*) berbasis nanoteknologi dalam apoptosis sel skuomosa kangker mulut. *E-prodenta journal of dentistry*. Vol. 2:149-154.
- Cahyono, E. dan Rieuwpassa, F. J. 2017. Analisis asam amino beberapa jenis teripang olahan kering di Kabupaten Kepulauan Sangihe. *Jurnal ilmiah Tindalung*. Vol. 3 (1): 36-42.
- Choiriyah, V. U., Dzulkirom, M. A. R dan Hidayat, R. R. 2016. Analisis *break event point* sebagai alat perencanaan penjualan pada tingkat laba yang diharapkan. Study kasus pada Perhutani Plywood Industri Kediri tahun 2013-2014. *Jurnal administrasi bisnis*. Vol. 35 (1):196-206.
- Damaiyanti, D. W. 2015. Karakterisasi ekstrak air teripang emas (*Stichopus hermanii*). *Jurnal kedokteran gigi denta*. Vol. 9 (1).
- Darsono, prapto. 2007. Teripang (Holothuroidea) : Kekayaan alam dalam keragaman biota laut. *Jurnal Oseana*. Vol. XXXII (2): 1-10.
- Daud, A., Suriati dan Nuzulyanti. 2020. Kajian penerapan faktor yang mempengaruhi akurasi penentuan kadar air metode thermogravimetri. https://ppnp.e-journal.id/lutjanus_ppnp.

- Departemen Kesehatan RI. 2000. Parameter standart umum ekstrak tumbuhan obat. Direktorat pengawas obat tradisional. Jakarta.
- Dewi, A. H. dan Nurdin, M. 2017. Kadar lemak daging teripang hitam (*Holothuria edulis*) dan teripang pasir (*Holothuria scabra*) serta implementasinya sebagai media pembelajaran. *E-jip biol.* Vol. 5 (2): 20-29.
- Diana, F. M. 2010. Fungsi dan metabolisme protein dalam tubuh manusia. *Jurnal kesehatan masyarakat.* Vol. 4(1):47-52.
- Djalil, A. D., Ivani, A. R. dan Genatrika, E. 2019. Formulasi krim anti acne teripang pasir (*Holothuria scabra* jaeger). *Jurnal farmasi galenika.* Vol. 4 (3):84-92.
- Dwiartama, A., Purnamahati, R. R. dan Pramudya, A. D. 2020. Arah pengembangan bioprospecting di Indonesia. Kehati. Yayasan keanekaragaman hayati indonesia. Jakarta. 84 hal.
- Elfidasari, D., Noriko, N., Wulandari, N. dan Perdana, A. T. 2012. Identifikasi jenis teripang genus *Holothuria* asal perairan sekitar Kepulauan Seribu berdasarkan perbedaan morfologi. *Jurnal al-Azhar Indonesia seri sains dan teknologi.* Vol. 1 (3):140-146.
- Fad'ha, G., Arma, U. dan Busman. 2017. Uji aktivitas antibakteri ekstrak teripang gamat (*Sticophus variegates*) dari kepulauan Mentawai terhadap bakteri *Streptococcus viridans*. *Journal B-Dent.* Vol. 4 (1):52-60.
- Fawzya, Y. N., Chasanah, E., Poernomo, A. dan Khirzin, H. M. 2016. Isolasi dan karakterisasi parsial kolagen dari teripang gamma (*Stichopus variegatus*). *Jbp kelautan dan perikanan.* Vol. 11(1): 91-100.
- Fawzya, Y. N., Januar, H. I., Susilowati, R. and Chasanah, E. 2015. Chemical composition and fatty acid profile of some Indonesia sea cucumbers. *Squalen bulletin of marine and fisheries postharvest and biotechnology.* Vol. 10(1): 27-34.
- Ferrier, D. R. 2014. Lippincotts Illustrated Reviews. Biokimia. Edisi ke-6 Jilid 1. Binarupa Aksara Publisher. Tangerang Selatan.
- Finarti., Aristawati, A. T., Renol dan Nirtayanti. 2020. Mutu kimia teripang hitam (*Holothuria vacubunda*) asap pada berbagai larutan konsentrat garam. *Journal of fisheris, marine and aquatic science.* Vol. 2(1):90-95.
- Fitri. A. S dan Fitriana, Y. A. N. 2020. Analisis senyawa kimia pada karbohidrat. *Jurnal Sainteks.* Vol. 17 (1): 1-6.
- Fredianto. M., Rahmanio, N. and Dias, M. 2019. Sea cucumber as an alternative supplement in increasing bone health. *Advances in health sciences research.* *Atlantis press.* Vol. 15: 21-25.

- Ghazali, R. R., Swastawati, F. dan Ramadhon. 2014. Analisa tingkat keamanan ikan manyung (*Arius thalassinus*) asap yang di olah dengan metode pengasapan berbeda. *Jurnal pengolahan dan bioteknologi hasil perikanan*. Vol. 3(4):31-38.
- Gianto, M. S. dan Putri, S. M. S. 2017. Komposisi kandungan asam amino pada teripang emas (*Sticophus horens*) di perairan pulau Bintat, Kepulauan Riau. *Jurnal teknologi hasil perikanan*. Vol. 6(2): 186-192.
- Hadi, A., Khazanah, W., Andriani dan Husna. 2022. Pengaruh berbagai sumber pengasapan terhadap kadar protein, mikrobiologis dan organoleptik ikan nila (*Oreochromis niloticus*) asap. *Aceh nutrition journal*. Vol. 7(2): 179-186.
- Haider, M. S., Sultana, R., Jamil, K., Zehran, L., Tarar, O. M., Shirin, and Afzal, W. 2015. A study on proximate composition, amino acid profile, fatty acid profile and some mineral contents in two species of sea cucumber. *The journal of animal & plant sciences*. Vol. 25(1):168-175.
- Hamid, S. K., Rahantoknam, S. P. T. dan Rahael, K. P. 2021. Pengelolaan produk teripang asap di pulau Kei Provinsi Maluku. *Jasintek*. Vol. 2(2): 68-75.
- Hanum, G. R. 2019. Buku ajar kimia amami (analisa makanan dan minuman). Umsida press. Sidoarjo.
- Hartati, R., widianingsih dan Djunaedi, A. 2016. Ultrastruktur alimentary canal teripang *Holothuria scabra* dan *Holothuria atra* (echinodermata: Holothuroidea). *Buletin Oseanografi Marina*. Vol. 5(1):86-96. <http://ejournal.undip.ac.id/index.php/buloma>.
- Harvey, A. L and Gerickey, N. 2011. Bioprospecting: Creating a value for biodiversity, research in biodiversity-model and aplications, dr. Igor pavlinov (ed.). University of Strathclyde. Niche Botanicals. United Kingdom. South Africa. 323-338p.
- Hassan. S., Egbuna, C., Tijjan, Hi., Ifemeje, J. C., Olisah, M. C., Patrick-iwuanyanwu, K.C., Onyeike, P. C. and Ephraim-emmanuel, B. C. 2020. Dietary Supplements: Types, health benefits, industry and regulation. C. Egbuna, g. Dable-tupas (eds). *Functional foods and nutraceuticals*: 23-38. https://doi.org/10.1007/978-3-030-42319-3_3
- Herliany. N. E., Nofridiansyah, E. dan Sasongko, B. 2016. Studi pengolahan teripang kering. *Journal Enggano*. Vol. 1 (2) :11-19.
- Ibrahim, M. Y., Elamin, S. M., Gideiri, Y. B. A. and Ali. S. M. (2015). The proximate composition and the nutrional value of some sea cucumber species inhabiting the Sudanese Red Sea. *Food science and quality management. Journal of iiste*. Vol. 41: 11-15.

- Ischak, N. I., Salimi. Y. K. dan Botutihe, D. N. 2017. Buku ajar biokimia dasar. Gorontalo. Universitas Negeri Gorontalo Press. 112 hal
- Jacob, A. M., Nurjanah dan Lingga, I. A. 2012. Karakteristik protein dan asam amino daging rajungan (*Portunus pelagicus*) akibat pengukusan. *Jurnal masyarakat pengolahan hasil perikanan indonesia*. Vol. 15 (2) : 156 - 163).
- Karnila, R., Astawan, M., Sukarno dan Wresdiyati, T. 2011. Karakteristik konsentrat teripang pasir (*Holothuria scabra j.*) dengan bahan pengekstrak aseton. *Jurnal perikanan dan kelautan*. Vol. 16 (1):90-102.
- Katili, A. S. 2009. Struktur dan fungsi protein kolagen. *Jurnal pelangi ilmu*. Vol. 2(5):19-29.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2014. Pedoman gizi dan olahraga prestasi. Jakarta.
- Kerr, A. M. 2000. Holothuroidea. Sea cucumber. Version 01 desember. 2000. <http://tolweb.org/holothuroidea/19240> in the tree of life web project, <http://tolweb.org/>.
- Khatulistiani, T. S., Patantis, G. dan Dewi, A. S. 2021. Identifikasi molekuler, analisis profil asam amino dan asam lemak dari beberapa teripang asal perairan indonesia. *Jurnal pascapanen dan bioteknologi kelautan dan perikanan*. Vol. 16(2): 163-174.
- Khotimchenko, Y. 2018. Pharmacological potential of sea cucumbers. *Review. International journal of molecular sciences*. Vol. 19: 1342.
- KKP. 2017. Status keanekaragaman hayati biota perairan prioritas. Direktorat konservasi dan keanekaragaman hayati laut. Jakarta. 110 hal.
- KKP. 2015. Mengolah produk perikanan secara tradisional. Pusat pendidikan kelautan dan perikanan. Teknologi pengolahan hasil perikanan. 59 hal.
- Kresnasari, D. 2021. Pengaruh pengawetan dengan metode penggraman dan pembekuan terhadap kualitas ikan bandeng (*Chanos chanos*). *Jurnal scientific timeline*. Vol. 1(1): 001-008.
- Kustiariyah. 2007. Teripang sebagai sumber pangan dan bioaktif. *Bulletin teknologi hasil perikanan*. IPB. Vol. X (1).
- Kusuma, P. T. W. W. 2012. Analisis kelayakan finansial pengembangan usaha kecil menengah (UKM) nata de coco di Sumedang, Jawa Barat. *Jurnal inovasi dan kewirausahaan*. Vol. 1 (2) : 113-120.

- Lakamisi, H. dan Usman, R. 2016. Analisis finansial dan strategi pengembangan usaha kecil menengah (UKM) kacang vernis. *Jurnal ilmiah agribisnis dan perikanan* (Agrikan ummu-ternate). Vol. 9(2): 57-65.
- Latief, R., Laga, A. dan Alang, S. 2018. Study pembuatan tepung teripang dari bahan baku teripang pasir (*Holothuria scabra*) dengan perlakuan perbedaan konsentrasi garam dan perbedaan lama perebusan. OJS Departemen Teknologi Pertanian Universitas Hasanuddin.
- Li, M., Qi, Y., Mu, L., Li, Z., Zhao, G., Sun, J. and Jiang, Q. 2018. Effects of processing method on chemical compositions and nutritional quality of ready-to-eat sea cucumber (*Apostichopus japonicus*). *Journal food science and nutrition*. Vol. 7 :755–763.
- Lipato, I. and Kapute, F. (2017). Nutritional quality of *Barbus paludinosus* (matemba) smoked using traditional and improved smoking methods. *International food research journal*. Vol. 24(4): 1507-1512.
- Liputo, S. A., Berhimpron, S. dan Fatimah, F. 2013. Analisis nilai gizi serta komponen asam amino dan asam lemak dari nugget ikan nike (*Awaous melanocephalus*) dengan penambahan tempe. *Ejournal universitas sam ratulangi*. Vol. 6(1): 38-44.
- Mahmudah, R. dan Mu'nisa, A. and Ngitung, R. 2019. Identifikasi Senyawa Bioaktif Ekstrak Teripang Hitam (*Holothuria edulis*). In: Seminar Nasional Biologi. 29 Juni 2019, Universitas Negeri Makassar, Makassar, South Sulawesi, Indonesia. 609-613.
- Mohanty, B., Mahanty, A., Ganguly, S., Sankar, T.V., Chakraborty, K., Rangasamy, A., Paul, B., Sarma, D., Mathew, S., Asha, K. K., Bahera, B., Aftabuddin, M.D., Debnath, D., Vijayagopal, P., Sridhar, N., Akhtar, M.S., Sahi. N., Mitra, T., Benerjee. S., Paria. P., Das. D., Das. P., Vijayan, K.K., Laxmanan, P.T. and Sharma, A.P. 2014. Amino acid compositions of 27 food fisheries and their importance in clinical nutrition. *Journal of amino acid*. 17 p.
- Mandila, S. P dan Hidajati, N. 2013. Identifikasi asam amino pada cacing sutera (*Tubifex* sp.) yang diekstrak dengan pelarut asam asetat dan asam laktat. *Unesa journal of chemistry*. Vol. 2(1) : 28-33.
- Mardhatilah, D. 2017. Biokimia. Instiper press. Yogyakarta. 56 hal.
- Maruta, H. 2018. Analisis break event point (bep) sebagai dasar perencanaan laba bagi management. *Jurnal akutansi syariah*. Vol. 2(1): 9-28.
- Mateo, N, Nader, W and Tamayo, G. 2001. Bioprospekting. Instituto nacional de biodiversidad (inbio). *Encyclopedia of biodiversity*. Vol. 1:471-488.

- Mathew-Steiner, S. S., Roy, S., Sen, C. K. 2021. Collagen in wound healing. *Journal bioengineering*. Vol. 8(63). <https://doi.org/10.3390/bioengineering8050063>.
- Mentang, P. Z., Ibrahim, M. N., dan Isamu, K. T. (2019). Pengaruh lama perendaman dan konsentrasi asap cair terhadap penilaian organoleptik dan kimia pakea (*Batissa violacea* var. *Celebensis*, von Martens 1897) asap. *Jurnal fish protech*. Vol. 2(1), 110–118. <https://doi.org/10.33772/jfp.v2i1.6487>
- Mulawarmanti, D. 2019. Biota laut sebagai alternative bahan obat (pemanfaatan teripang emas sebagai terapi ajuvan di kedokteran gigi). *Seminar nasional kelautan xiv*.
- Naga, W. S., Adiguna, B., Susiani, E. R. dan Ayucitra, A. 2010. Koagulasi protein dari ekstrak biji kecipir dengan metode pemanasan. *Jurnal widya teknik*. Vol. 9 (1): 1-11.
- Naiu, A. S., Konio, Y., Nursinar, S. dan Kasim, F. 2018. Penanganan dan pengolahan hasil perikanan. Universitas negeri Gorontalo. Cv. Artha samudra. Gorontalo.
- Nguyen, T. N. A., Ly, V. K. and Tran, D. D. 2022. Proximate composition and amino acid profiles of sea cucumber collected in Nam Du Island, Kien Giang Province Vietnam. *College of aquaculture and fisheries. AACL Bioflux*. Vol. 15(5): 2551-2560.
- Noor, S. U. and Amelia, G. 2018. Effect of gold sea cucumber (*Stichopus hermanni*) extract concentration on antioxidant activity of grape seed oil (*Vitis vinifera*) nanoemulsion. *Jurnal ilmu kefarmasian indonesia*. Vol. 16 (1):36-41.
- Nuraini, D. 1991. Ketersediaan lisin sebagai indikator mutu protein. *Warta IHP. Journal agro-based industry*. Vol. 8 (2): 36-45.
- Nursid, M., Putri, M. A., Riyanti, and Endar, M. 2016. Cytotoxic activity and secondary metabolite characteristics of sea cucumber *Actinopyga* sp. Methanolic extract. *Squalen bulletin of marine and fish. Postharvest and biotech*. Vol. 11(1): 23-30.
- Nurwidodo, Rahardjanto, A., Husamah., Mas'odi dan Hidayatullah, M. S. 2018. Buku panduan mudahnya budidaya teripang. CV. Kota Tua. Malang. 39 hal.
- (AOAC) Association of Official Analytical Chemist. 2005. Official method of analysis of the association of official analytical of chemist. Arlington, Virginia, USA: Association of Official Analytical Chemist, inc.
- Oedjoe, M. DJ. R.. 2017. Composition of nutritional content of sea cucumbers (*Holothuroidea*) in Mania waters, Sabu Raijua regency, East Nusa Tenggara. *Journal aquaculture research and development*. Vol. 8(7).
- Okpani, O. A., Elu, s., Agwu, S. C., Ehihia, I., Ngele, K., Okoye., Emeka, d., Oluwole., Akinjide, O., Okorie and Joseph, M. 2019. Effects of smoking on amino acid

- content in domesticated and wild tilapia. *Isr journal of pharmacy and biological sciences*. Vol. 14 (3): 46-51.
- Omran, N el-sayed. E. S. 2013. Nutritional value of some egyptian sea cucumber. *African journal of biotechnology*. Vol. 12 (35):5466-5472.
- Pangestuti, R. dan Arifin, ZI. 2018. Medicinal and health benefit effects of fungsional sea cucumbers. *Journal of traditional and complementary medicine*. Vol.8:341-351. [Http://www.elsevier.com/locate/jtcme](http://www.elsevier.com/locate/jtcme)
- Pargiyanti. 2019. Optimasi waktu ekstrak lemak dengan metode soxhlet menggunakan perangkat alat mikro soxhlet. *Indonesian journal of laboratory*. Vol. 1 (2): 29-35.
- Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. No.45. 2015. Perubahan atas peraturan menteri kelautan dan perikanan republik indonesia no. 25/ permen-kp/2015 tentang rencana strategis kementerian kelautan dan perikanan Tahun 2015-2019.
- Pratama, M., Baits, M. dan nurul Saman, A. A. R. 2014. Analisis kandungan protein dan lemak pada ikan julung-julung asap (*Hemiramphus far*) asal Kecamatan Kayoa Maluku Utara dengan metode Kjeldahl dan gravimetri. *Jurnal as-syifaa*. Vol 06 (02):178-186.
- Pratama, R. I., Rostini, I. dan Rochima, E. 2018. Profil asam amino, asam lemak dan komponen volatil ikan gurame segar (*Osphronemus gouramy*) dan kukus. *Jphpi*. Vol. 21 (2) : 223-226.
- Putalan, R., Ariany, s. p., Kasadi, A dan Hidayat, T. 2022. Optimasi proses penggaraman dan pengeringan ikan nike asin kering dengan metode *response surface method*. *JPHPI*. Vol. 25(2) : 345-351.
- Purcell, S. W., Samyn, Y. and Conand, C. 2012. Commercially important sea cucumber of the world. *Fao species catalog for fishery purposes no. 6*. Issn.1020-8682.
- Purcell, S. W. 2014. Processing sea cucumbers into bêche-de-mer: A manual for pacific island fishers. Southern cross university, Lismore, and the secretariat of the pacific community, Noumea. 44 pp.
- Pushpangadan, P., George, V., Ijnu, T. P. and Chithra, M. A. 2018. Biodiversity, bioprospecting, traditional knowledge, sustainable development and value added products: A review. *Journal of traditional medicine & clinical naturopathy*.
- Qalsum, Ui., Wahis, A. M. D. dan Supriadi. 2015. Analisis kadar karbohidrat, lemak dan protein dari tepung biji mangga (*Mangifera indica* L.) jenis gadung. *Jurnal akademika kimia*. Vol. 4 (4) : 168-174.

- Rahayu, W.S., Iswati, P. U. dan Haryadin, F. 2020. Analisis asam amino dengan metode kckt dan penderivat ninhidrin. Seminar nasional lppm. Universitas Muhammadiyah Purwokerto. ISBN: 978-602-6697-66-0. 154-157.
- Rasyid, A. 2017. Nutritional value and heavy metals contents of the dried sea cucumber *Stichopus vastus* from Salemo Island, Indonesia. *Jurnal ilmu dan teknologi kelautan tropis*. Vol. 9(2): 739-746
- Rasyid, A., Muniarsih, T., Putra, M. Y., Pangestuti, R., Harahap, I. A., Untari, F. and Sembiring, S. M. 2020. Evaluation of nutritional value of sea cucumber *Holothuria scabra* cultured in Bali, Indonesia. *AACL Bioflux*. Vol. 13 (4):2083-2093.
- Ridhowati, S., Chasanah, E., Syah, D. and Zakaria, F. 2018. A study on the nutrient substances of sea cucumber *Stichopus variegatus* flour using vacuum oven. *International food research journal*. Vol. 25(4): 1419-1426.
- Ridhowati, S. dan Asnani. 2015. Profil asam amino dan asam lemak teripang pasir (*Holothuria scabra*) olahan belitung. *Jurnal matematika, saint dan teknologi*. Vol. 16(2):71-78.
- Ringo, V. S., Kadiwijati, I. R., Yuniantika, O. dan Murniasih, T. 2017. Formulasi kapsul ekstrak kental etanol 96% teripang keling (*Holothuria atra*) dan uji aktivitas antibakteri. *Journal Indonesia natural research pharmaceutical*. Vol. 2(1):45-55.
- Riyanto, B. 2001. Dasar-dasar pembelajaran perusahaan. Edisi- 4. Yogyakarta. Bpfe-yogyakarta.
- Safithri, M., Setyaningsih, I., Tarman, K., Suptijah, P., Yuhendri, V. M. Y. dan Meydia. 2018. Potensi kolagen teripang emas sebagai inhibitor tirosinase. *Jurnal Pengelolaan Hasil Perikanan Indonesia*. Vol. 21(2):295-303.
- Sahlan, M., Rohmatin, E., Wijanarko, D. A., Lischer, K., Wijanarko, A., Bagus, A., Putra, A. B. R. D. and Widyastuti, N. 2020. Production and composition identification of sea cucumber jelly from *Holothuria scabra*. AIP Conference Proceedings 2230, 030018. <https://doi.org/10.1063/5.0002598>
- Sajidil., D., Puspitasari, S. P. dan Kurnia, D. 2019. Analisis finansial untuk usaha UD. Prima bakery. *Jurnal Ilmiah Teknik dan Management industri*. Vol. 2(1): 68-74.
- Salarzadeh, A. R., Afkhami, M., Bastami, K. D., Ehsanpour, M., Khazaali, A. and Mokhlecji, A. 2012. Proximate composition of two sea cucumber species *Holothuria pavora* and *Holothuria arenicola* in Persian Gulf. *Annals of Biological Research*. Vol. 3(3):1305-1311.

- Sari, E. M., Nurimala, M dan Abdullah, A. 2017. Profil asam amino dan senyawa bioaktif kuda laut (*Hippocampus comes*). Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis. Vol. 9 (2) : 605 - 617.
- Sawitri, K. N., Sumaryada, T. dan Ambarsari, I. 2014. Analisa pangan jembatan garam residu glu15-lys4 pada kestabilan termal protein 1gb1. *Jurnal Biofisika*. Vol. 10(1):68-74.
- Serlahwaty, D., Syarmalina dan Sari, N. 2015. Analisis kandungan lemak dan protein terhadap kualitas *soyghurt* dengan penambahan susu skim. *Jurnal unair berkala kimia farmasi*. Vol. 4(2): 35-42.
- Setyastuti, A., Wirawati, I., Permadi, S., dan Vimono, I. B. 2019. Teripang Indonesia: Jenis, sebaran dan status nilai ekonomi. Jakarta. PT. Media Sains Nasional. 90 hal.
- Setyastuti, A. 2015. The occurrence and distribution of two black sea cucumber species in Pombo Island, Central Maluku (Indonesia). *Marine research indonesia*. Vol. 40(2): 49-63.
- Setyastuti, A and Purwati, P. 2015. Species list of Indonesian trepang. Spc beche-de-mer information buletin. Vol. 35: 19-25.
- Setyastuti, A. 2014. Echinodermata, *Holothuria atra*, in an intertidal seagrass bed off the Bama beach, Baluran National Park, East Java, Indonesia. *Jurnal ilmu dan teknologi kelautan tropis*. Vol. 6(1): 31-39,
- Siahaan, E. A. and Pangestuti, R. 2017. Review. Marine fungsional and neutraceutical: Prospects and challenges. *Journal ilmu-ilmu perairan, pesisir dan perikanan*. Vol. 6(3):273-281.
- Simamora, A. 2015. Asam amino, peptida dan protein. Buku ajar blok 3 biologi sel 1. Fakultas kedokteran. Universitas Kristen Krida Wacanna.
- Siahaya, R. A. 2020. Profil asam amino dan asam lemak ikan julung (*Hemiramphus sp.*) kering di desa Keffing Kabupaten Seram bagian timur. *Journal of science and technology*.vol. 1(1), 2020 : 75-93.
- Sroyraya, M., Hanna, P. J., Siangcham, T., Tinikul, R., Jattujan, P., Pommtong, T. and Sobhon, P. 2017. Nutritional components of the sea cucumber *Holothuria scabra*. *Functional foods in health and disease*. Vol. 7(3): 168-181.
- Subandiyono dan Hastuti, S. 2016. Nutrisi ikan. Lembaga pendidikan dan pengembangan mutu pendidikan. Universitas diponegoro semarang. 94-246. Isbn: 978-602-1065-34-1.
- Sulistijowati S, R., Djunaedi, O. S., Nurhajati, J., Afrianto, E. dan Udin, Z. 2011. Mekanisme pengasapan ikan. Unpad press. Isbn 978-602-8743-86-0. 149 hal.

- Sumardi. 1995. Preparasi contoh untuk analisis asam amino dari berbagai bahan berprotein. *JKTI*. Vol. 5(1): 46-54.
- Sundari, D., Almasyhuri dan Lamid, A. 2015. Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. *Media litbangkes*. Vol. 25(4): 235-242.
- Suryaningrum, T. D. 2008. Teripang: Potensinya sebagai bahan nutraceutical dan teknologi pengolahannya. *Jurnal Squalen*. Vol. 3(2):63-69.
- Suter, I. K. 2013. Pentingnya makanan alamiah (*natural food*) untuk kesehatan jangka panjang. Makalah seminar ikatan keluarga mahasiswa (ikm) Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Denpasar, tgl. 18 Agustus 2013. Denpasar.
- Syarbani, A. 2015. Kelayakan potensi pengembangan usaha es susu jagung manis (*Zea Mays Sacc.*). *Jurnal Pertanian*. Vol. 6(1): 21-34.
- Swastawati, F. 2018. Teknologi pengasapan ikan tradisional. Cetakan 1. Intimedia. Malang, Jawa Timur. 114 hal.
- Truong, T and Le, T. 2019. Characterization of six types of dried sea cucumber product from different countries. *International journal of food science and agriculture*. Vol. 3(3): 220-231.
- Umboh, P. M. T., Wewengkang, D. S. dan Yamlean, P. V. Y. Y. 2018. Aktivitas antibakteri fraksi teripang laut *Holothuria atra* terhadap bakteri *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Ilmiah Farmasi. Pharmcon*. Vol. 7 (4): 88-97.
- Wahyudiati, D. 2017. Biokimia. Cetakan 1. LEPPIM Mataram, Mataram. 244 hal.
- Wen, J., Hua, C. and Fan, S. 2010. Chemical composition and nutritional quality of sea cucumbers. *Journal of society of chemical industry*. Vol. 90: 2469-2474.
- Widianingsih, Zaenuri, M. Anggoro, S. and Kusumaningrum, H. P. S. 2016. Nutrition value of sea cucumber *Paracaudina australis* (Semper, 1868). *Journal Aquatic Procedia*. Vol. 7: 271-276.
- Wiraningsih, V., Sukmiwati, M. dan Sumarto. 2018. Pengaruh proses pemasakan terhadap perubahan kandungan protein dan asam amino ikan sembilang (*Paraplotosus albilabris*). *Journal Berkala Perikanan Terubuk*. Vol. 46 (1) : 33 - 43.
- Wulandari, N., Krisanti, M dan Elfidasari, D. 2012. Keragaman teripang asal Pulau Pramuka, Kepulauan Seribu Teluk Jakarta. *Unnes J live sci*. Vol. 1(2).
- Xu, W., Zhong, C., Zou, C., Wang, B. and Zhang, N. 2020. Analytical methods for amino acid determination in organisms. Review article. Springer-Verlag Austria. Part of Springer Nature 2020. <https://doi.org/10.1007/s00726-020-02884-7>

- Yenti. F., Apriandi, A. dan Suhandana, M. 2019. Pemanfaatan teripang pasir (*holothuria scabra*) sebagai minuman fungsional. *Jurnal marinade*. Vol. 2(2): 23-29.
- Yenrina, R. 2015. Metode analisis bahan pangan dan komponen bioaktif. Andalas University Press. Padang. 169 hal
- Yuliana., Ilyas, A. dan Suriani. 2017. Isolasi senyawa bioaktif pada ekstrak etanol teripang pasir (*Holothuria scabra*) di Kepulauan Selayar. *Jurnal al-kimia*. Vol. 5 (1):71-80.
- Yuniarti, V., Yurinthisae, E., Y dan Maswadi. 2014. Analisis kelayakan finansial usaha sarang burung walet (*Colacallia fuciphaga*) di Kecamatan Matan Hilir Selatan Kabupaten Ketapang. *Jurnal Agribisnis*. Vol. 3(1)
- Yunita, M., Laenggeng, A. H. dan Tangge, L. 2017. Kadar protein daging teripang hitam (*Holothuria scabra*) serta implementasinya sebagai media pembelajaran. *E-jip. Biol*. Vol. 5 (1):1-9.

