

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Arsyad, R., Asikin, A. N. and Zuraida, I. (2021). Penerimaan Konsumen terhadap Kaldu Bubuk dari Kepala Udang Windu (*Penaeus manodon*) dengan Berbagai Jenis Bahan Pengisi. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 9(3).
- Aryanta, I. W. R. (2019). Bawang Merah dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *E - Jurnal Widya Kesehatan*, 1(1).
- Asfar, M., Tawali, A. B. and Mahendradatta, M. (2014). Potensi Ikan Gabus (*Channa striata*) Sebagai Sumber Makanan Kesehatan. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Industri II*. hlm 150–154.
- Asih, E. R. and Arsil, Y. (2020). Tingkat Kesukaan Choux Pastry Kering dengan Substitusi Tepung Ikan Gabus (*Channa striata*). *Jurnal GIZIDO*, 12(1): 36–44.
- Atika, S. and Handayani, L. (2019). Pembuatan Bubuk Flavour Kepala Udang Vannamei (*Litopenaus vannamei*) Sebagai Pengganti MSG (Monosodium glutamat). *Semdi Unaya*, 1(10): 18–26.
- Baharudin, D. O. P. (2021) *Pasca Panen Lada/Sahang*. Samarinda: Universitas Mulawarman.
- Catrien, Surya, S. Y. and Ertanto, T. (2008). *Reaksi Mailard Pada Produk Pangan*. Bogor: Program Kreativitas Mahasiswa. Hlm 7-8.
- Djohar, M. A., Timbowo, S. M. and Mentang, F. (2018). Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Penyedap Rasa Alami Hasil Samping Perikanan dengan *Edible Coating* dari Karagenan. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 6(2): 37.
- Firdamayanti, E. and Srihidayati, G. (2021). Analisis Organoleptik Produk Kaldu Bubuk Instan dari Ekstrak Ikan Malaja (*Siganus canaliculatus*). *Jurnal Pertanian Berkelanjutan*, 9(2): 132–137.
- Fitri, R. R. and Asih, E. R. (2019). Pemanfaatan Ikan Gabus (*Channa striata*) dan Tomat (*Lypersion esculentum mill*) sebagai Penyedap Rasa Alami. *Jurnal Proteksi Kesehatan*, 7(2): 94–100.
- Fitriyani, E., Nuraenah, N. and Deviarni, I. M. (2020). Perbandingan Komposisi Kimia, Asam Lemak, Asam Amino Ikan Toman (*Channa micropeltes*) dan Ikan Gabus (*Channa Striata*) dari Perairan Kalimantan Barat. *Manfish Journal*, 1(2014): 71–82.
- Foline, O. F. *et al.* (2011). Proximate Composition of Catfish (*Clarias gariepinus*) Smoked in Nigerian Stored Products Research Institute (NSPRI): Developed kiln. *International Journal of Fisheries and Aquaculture*, 3(5): 96–98.

- Girsang, E. (2018). Analisis Kandungan Kimia Ikan Tembakul (*Periophthalmodon schlosseri*) pada Suhu Pengukusan Berbeda. *Perikanan dan Kelautan*, 6(1): 1–8.
- Gultom, O. W., Lestari, S. and 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): 120–127.
- Gusman, I. (2013) *Pengujian Organoleptik*. Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Hakim, A. R. and Chamidah, A. (2013). Aplikasi Gum Arab dan Dekstrin sebagai Bahan Pengikat Protein Estrak Kepala Udang. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 8(1): 45–54.
- Hayati, H. R., Nugrahani, R. A. and Satibi, L. (2015). Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Rendemen pada Pembuatan Santan Kelapa Bubuk (Coconut milk powder)', *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi*, (November), pp. 1–5.
- Irmawati *et al.* (2017). Identifikasi Ikan Gabus, *Channa* spp. (*Scopoli 1777*) Stok Liar dan Generasi 1 Hasil Domestikasi Berdasarkan *Gen Cytochrome C Oxidase Subunit I (COI)*', *Jurnal Iktiologi Indonesia*, 17(2): 165–173.
- Jais, A. M. M. (2007). Pharmacognosy and Pharmacology of Haruan (*Channa striatus*), a Medicinal Fish with Wound Healing Properties. *Boletin Medicine*, 6(3): 52–60.
- Malichati, A. and Adi, A. (2018). Kaldu Ayam Instan dengan Substitusi Tepung Hati Ayam sebagai Alternatif Bumbu untuk Mencegah Anemia. *Amerta Nutrition*, 1(2): 74–82.
- Mayasari, E. and Manalu, J. (2019). Karakteristik Sensoris dan Kimia Bumbu Instan dari Formulasi Bumbu Herbal Menggunakan Maltodekstrin dan Tween 80 pada Proses Pengeringan. *Jurnal Ilmiah Teknosains*, 5(1): 35–40.
- Perdani, C. G. *et al.* (2022). Prinsip-prinsip Bahan Tambahan Pangan yang Memenuhi Syarat Halal : Alternatif Penyedap Rasa untuk Industri Makanan Halal. *Pusat Kajian Halal ITS*, 2(2): 96–111.
- Rahayu, P. *et al.* (2016). Potential Effect of Striatin (DLBS0333), a Bioactive Protein Fraction Isolated from *Channa Striata* for Wound Treatment. *Asian Pacific Journal of Tropical Biomedicine*, 6(12): 1001–1007.
- Rochmah, D. L. and Utami, E. T. (2022). Dampak Mengonsumsi Monosodium Glutamat (MSG) Dalam Perkembangan Otak Anak. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (Undip)*, 10(2): 163–166.
- Rosaini, H., Rasyid, R. and Hagramida, V. (2015). Penetapan Kadar Protein Secara Kejdahl beberapa Makanan Olahan Kerang Remis (*Corbiculla moltkiana Prime*) dari Danau Singkarak. *Jurnal Farmasi Higea*, 7(2): 121.

- Rosyidi, R. M. and Priyanto, B. (2019). The Effect of Snakehead Fish (*Channa striata*) Extract Capsule to the Albumin Serum Level of Post-operative Neurosurgery Patients', 12(2): 893–899.
- Senduk, T. W., Montolalu, L. A. D. Y. and Dotulong, V. (2020). Rendemen Ekstrak Air Rebusan Daun Tua Mangrove (*Sonneratia alba*). *Jurnal Perikanan Dan Kelautan Tropis*, 11(1): 9.
- Sulistiyati, T. D., Supprayitno, E. and Anggita, T. D. (2017). Substitusi Jantung Pisang Kepok Kuning (*Musaparadisiaca*) sebagai Sumber Serat Terhadap Karakteristik Organoleptik Dendeng Giling Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*). *Jurna Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 9(2): 2234–2239.
- Sumarno (2012). Albumin Ikan Gabus (*Snakeheads Fish*) dan Kesehatan. *Jurnal Ilmiah Agri Bios*, 10(1): 60–63.
- Suryaningrum, T. D., Muljanah, I. and Tahapari, E. (2010). Profil Sensori dan Nilai Gizi Beberapa Jenis Ikan Patin dan Hibrid Nasutus. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 10 (2): 12
- Swasono, M. A. H. (2011). Optimasi Pengolahan Kaldu Ayam dan Brokoli dalam Bentuk Instan dan Analisa Biaya Produksi. *Kesehatan*, 2(1).
- Tahir, M., Abdullah, N. and Rahmadani, R. (2016). Formulasi Bumbu Penyedap Berbahan Dasar Ikan Teri (*Stolephorus spp.*) dan Daging Buah Picung (*Pangium edule*) dengan Penambahan Rempah-Rempah. *Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional*, 1(10): 1–23.
- Tungadi, R. (2019). Potensi Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*) dalam Mempercepat Penyembuhan Luka. *Jambura Fish Processing Journal*, 1(1): 248–253.
- Waicang, R., Maria, R. and Herawati, T. (2022). Pengaruh Suplemen Ekstrak Ikan Gabus pada Pasien Nephrotic Syndrome. *Jurnal Penelitian Kesehatan Suara Forikes*, 13(4): 600–603.
- Wuryantoro, H. and Susanto, W. H. (2014). Penyusunan Standard Operating Procedures Industri Rumah Tangga Pangan Pemanis Alami Instan Sari Stevia (*Stevia rebaudiana*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3): 76–87.
- Yonata, A. and Iswara, I. (2016). Efek toksik konsumsi monosodium glutamate. *Majority*, 5(3): 100–104.
- Yuanita, I. and Silitonga, L. (2014). Sifat Kimia dan Palatabilitas Nugget Ayam Menggunakan Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengisi yang Berbeda. *Ilmu hewan Tropika*, 3(1): 1–5.
- Yuliawaty, S. T. and Susanto, W. H. (2015). Pengaruh Lama Pengeringan dan Konsentrasi Maltodekstrin terhadap Karakteristik Fisik Kimia dan Organoleptik Minuman Instan Daun Mengkudu (*Morinda citrifolia L.*

*Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(1): 41–51.

Zainal, A. and Susandini, A. (2018). Media Produksi (*Geomembrane*) Dapat Meningkatkan Kualitas & Harga Jual Garam. *Eco- Entrepreneurship*, 3(2): 26–27.