

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R., Khusnul Khotiffah, S., Wahyudinur, & Puspitasari, F. (2020). *Pengaruh Lama Pemasakan terhadap Kadar Protein, Lemak, Profil Asam Amino, dan Asam Lemak Tepung Ikan Sepat Rawa (Trichogaster trichopterus)*. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia, 23(2), 286–294. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v23i2.32339>
- Anugraha at al. (2021). *Potensi dan Pengolahan Sumber Daya Perikanan Laut di Indonesia*. Jurnal Sains Edukatika Indonesia (JSEI), 3(2), 31–36.
- Arib, M. F., Rahayu, M. S., Sidorj, R. A., & Afgani, M. W. (2024). *Experimental Research Dalam Penelitian Pendidikan*. Innovative: Journal Of Social Science Research, 4(1), 5497–5511. <https://j-innovative.org/index.php/Innovative/article/view/8468>
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., & Wootton, M. (2017). *Ilmu pangan* (Terjemahan oleh Purnomo, H., & Adiono). Jakarta: UI Press
- BSN. (2013). Standar Nasional Indonesia-SNI 2715:2013: *Tepung Ikan-Bahan Baku Pakan*. Seminar Nasional Tahunan XII Hasil Penelitian Perikanan Dan Kelautan.
- David, W. D. & F. (2020). *Analisis Sensori Lanjut untuk Industri Pangan dengan R (Preference Mapping and Survival Analysis)* (Issue 112).
- Dewi, L., Manurung, I., Lubis, A. R., & Siahaan, W. (2024). *Pengaruh Metode Pembuatan Tepung Ikan Beloso (Saurida Tumbil) Terhadap Nilai Gizi Dan Organoleptik Tepung Ikan Beloso (Saurida Tumbil)*. KOLONI: Jurnal Multidisiplin Ilmu, 3(3), 2828–6863.
- Estiasih, T., Mulyani, S., Al Baari, A., Legowo, A., & Hintono, A. (2020). *Teknologi Pengolahan Pangan: Produk Olahan Hewani*. PT Penerbit IPB Press, December, 4.
- Fatmawati, & Mardiana. (2014). *Analisa Tepung Ikan Gabus sebagai Sumber Protein*. OCTOPUS: Jurnal Ilmu Perikanan, 3(1), 235–243.
- Fitri, R. R., & 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. <https://doi.org/10.36929/jpk.v7i2.146>
- Haryanto, H. (2019). *Budi Daya Ikan Gabus dan Keampuannya* (p. 116).
- Inayah, I., & Gereng, A. M. (2019). *Perbandingan Uji Kemampuan Bawang Putih (Allium Sativum) Dengan Jahe (Zingiber Officinale) Sebagai Antimikroba*

- Pada Ikan Segar*. Sulolipu: Media Komunikasi Sivitas Akademika Dan Masyarakat, 17(2), 82. <https://doi.org/10.32382/sulolipu.v17i2.860>
- Intan, A., Yulinda, D., Mardiningsih, F., Gustiawan, M., & Audyna, P. (2024). *Olahan Frozenfood Ikan Gabus (Channa striata) dalam Meningkatkan Usaha Mikro di Desa Benteng Utara Indragiri Hilir*. 3(6), 111–114.
- Jamal, B. F., Umar, N. A., & Budi, S. (2022). *Analisis Kandungan Albumin Ikan Gabus Channa Striata Pada Habitat Sungai Dan Rawa Di Kabupaten Marowali*. Journal of Aquaculture and Environment, 5(1), 14–20. <https://doi.org/10.35965/jae.v5i1.1951>
- Kelautan, D., Perikanan, D., & Riau, P. (2023). *Buku Kompilasi Satu Data Statistik Perikanan Tahun 2023*. 6(6).
- Mardesci, H., & Imaryana. (2021). *Organoleptic Characteristics of Snakehead Fish Balls. Karakteristik Organoleptik Bakso Ikan Gabus Dengan Penambahan Pati Jagung Dan Tepung Tapioka*, 04(April), 16–23.
- Pratiwi, A. T. (2021). *The Potensi Ikan Gabus (Ophiocephalus stratus) untuk Meningkatkan Kadar Albumin Pada Penderita Hipoalbuminemia*. JIMKI: Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kedokteran Indonesia, 8(3), 204–210. <https://doi.org/10.53366/jimki.v8i3.254>
- Rika Widianita, D. (2023). *Penggunaan Jeruk Nipis, Sereh Dan Jahe Untuk Menghilangkan Bau Amis Konsentrat Protein Ikan (KPI) Patin*. AT-TAWASSUTH: Jurnal Ekonomi Islam, VIII(I), 1–19.
- Rucah, T. I. (2015). *Pengaruh Suhu Pengukusan Terhadap Sifat Fisika Kimia Tepung Ikan Rucuh*. 3.
- Rumondor, D. B. J., Kalele, J. A. D., Tandilino, M., Manangkot, H. J., & Sarajar, C. L. K. (2023). *Pengaruh Marinasi Bawang Putih (Allium Sativum L) Terhadap Sifat Fisik Dan Total Bakteri Daging Ayam Broiler Dalam Penyimpanan Suhu Dingin*. Zootec, 43(1), 23–31. <https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/zootek/article/view/46144>
- Sakti, H. (2016). *Perubahan Mutu Ikan Gabus (Channa striata) Asap selama Penyimpanan Quality Changes of Smoked Snakehead Fish (Channa striata) during Storage*. Jurnal Teknologi Hasil Perikanan, 5(1), 11–18.
- Saputra W. Iii, B. A. B., & Penelitian, M. (2020). *Metodologi penelitian*. 70–105.
- Saraswati Rahayu, N. K., Sugitha, I. M., & Hatiningsih, S. (2022). *Pengaruh Lama Perendaman Air Perasan Buah Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi Linn) terhadap Karakteristik Udang Vaname (Litopenaeus vannamei) pada Suhu*

- Ruang. Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 11(3), 473.
<https://doi.org/10.24843/itepa.2022.v11.i03.p08>
- Shelemo, A. A. (2023). *Penggunaan Jeruk Nipis, Sereh Dan Jahe Untuk Menghilangkan Bau Amis Konsentrat Protein Ikan (Kpi) Patin*. *Nucl. Phys.*, 13(1), 104–116.
- Silaban, R., & Nurjanah, N. (2024). *Karakteristik Albumin Ikan Gabus (Channa striata) Dan Potensinya Sebagai Penyembuh Luka*. *Pena Akuatika : Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, 23(1), 21.
<https://doi.org/10.31941/penaakuatika.v23i1.3686>
- Sundari, R. S., Kusmayadi, A., & Fitriadi, B. W. (2021). *Teknologi Pembuatan Abon Ikan Lele Bebas Bau Amis (Penyuluhan dan Implementasi)*. *JPM (Jurnal Pemberdayaan Masyarakat)*, 6(1), 546–553.
<https://doi.org/10.21067/jpm.v6i1.5004>
- Swastawati, F., Syakur, A., Wijayanti, I., & Riyadi, P. H. (2020). *Teknologi pengeringan ikan modern*. In *Undip Press Semarang* (Vol. 5, Issue 3).
<https://www.researchgate.net/publication/345125921>
- Tarigan, O. J., Lestari, S., & Widiastuti, I. (2017). *Pengaruh Jenis Asam dan Lama Marinasi Terhadap Karakteristik Sensoris, Mikrobiologis, dan Kimia Naniura Ikan Nila (Oreochromis Niloticus)*. *Jurnal Fishtech*, 5(2), 112–122.
<https://doi.org/10.36706/fishtech.v5i2.3939>
- Tungadi, R. (2020). *Potensi Ikan Gabus (Ophiocephalus Striatus) Dalam Mempercepat Penyembuhan Luka*. *Jambura Fish Processing Journal*, 1(1), 46–55. <https://doi.org/10.37905/jfpj.v1i1.4505>
- Ungusari, E. (2015). *Kajian Penggunaan Bahan Alami Untuk Marinasi Daging Unggas Dalam Mempertahankan Kadar Protein Dan Daya Ikat Air Selama 10 Tahun Terakhir*. *Unika Repository*, 151, 10–17.
- Wahyuni, D., Yosi, F., & Muslim, G. (2021). *Pengaruh Larutan Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi L) Sebagai Bahan Marinasi Terhadap Daya Terima Daging Kambing*. *Jurnal Ilmu Peternakan Dan Veteriner Tropis (Journal of Tropical Animal and Veterinary Science)*, 11(1), 55.
<https://doi.org/10.46549/jipvet.v11i1.137>
- Wardanisa Aulia Jeni, Handajani Juni, J. A. L. (2024). *Pengaruh Air Perasan Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi L.) terhadap Derajat Keasaman (pH) dan Laju Alir Saliva (Kajian pada Subjek dengan Kategori OHI-S Baik)*.
- Widyastuti, A. (2023). *Efektivitas Perendaman Larutan Belimbing Wuluh Dan Daun Pepaya Konsentrasi Berbeda Terhadap Kualitas Fisik Dan Organoleptik Daging Kambing*. 1–23.

Wuryantoro & Candra Ayu, & 1Program. (2024). *Karakteristik Fisiko Kimia Dan Sensori Pasta Makaroni Dengan Penambahan Tepung Ikan Gabus (Channa striata)*. 25(1), 89–97.