

DAFTAR PUSTAKA

- Afriani, Yulanda, Susi Lestari, dan Herpandi. 2015. Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Pempek Ikan Gabus dengan Penambahan Brokoli sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. Universitas Sriwijaya.
- Agusandi, Supriadi A, Lestari S. 2013. pengaruh penambahan tinta cumi-cumi (*Loligo sp*) Terhadap Kualitas Nutrisi Dan Penerimaan Sensoris Mie Basah. *J. Fitech*. 2(1):1-16.
- Aini, Q. H (2014). Kadar Air dan Kadar Abu. Universitas Jendral Soedirman.
- Alhanannasir, Amin R, Daniel S, dan Gatot P. 2018. Karakteristik Lama Masak Dan Warna Pempek Instan Dengan Metode *Freezer Drying*. *Jurnal Agroteknologi*, 12 (2), 158-166.
- Alviana, D. 2017. Kemunduran Mutu Daging Cumi-Cumi selama Penyimpanan Suhu Dingin Berdasarkan Aspek Enzimatis dan Histologis. Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Anjarsari, dan Bonita. 2010. Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem Dan Teknologi. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Annisa, I. 2015. Perbedaan Kualitas *Egg Roll* Berbahan Dasar Tepung Beras Merah (*Varietas oryza glaberrima*) Dengan Penerapan Metode Penepungan Yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- AOAC. 2005. *Official Methods Of Analisi Association Og Official Analitical Chemist*. Aoac. Whasingthon DC. USA.29. P.
- Andarwulan N, Kusnandar F, Herawati D. 2011. Kimia Pangan. PT. Jakarta: Dian Rakyat.
- Anova, I.T, dan Kamsina. 2012. Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka dengan Beberapa Jenis Tepung Terhadap Mutu Makanan Mpek-Mpek Palembang. *Jurnal Litbang Industri* 2(1): 27-33.
- Ardianto, D. 2015. Buku Pintar Budi Daya Ikan Gabus. *Flash Books*: Yogyakarta, Indonesia.
- Astawan, M. 2008. Membuat Mie dan Bihun. Jakarta: Penebar Swadaya.

- Asfar, M.A., Bakar, Tawali, M, Mahendradatta. 2014. Potensi Ikan Gabus (*Channa Striata*) Sebagai Sumber Makanan Kesehatan-Review. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Industri II*.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensoris (SNI 01-2346-2006). Jakarta.
- Buckle, K.A., *et al.* 2009. Ilmu Pangan. Jakarta: UI-Press.
- Darwin, P. 2013. Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut. Perpustakaan Nasional: Sinar Ilmu.
- Dasir, D., dan Suyatno, S. 2019. Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Ikan.Palembang: *Noer Fikri Offset*.
- Departemen, Kesehatan Republik Indonesia 2004.
- Ekasari, D., Suwetja, I.K., dan Montolalu, L.A. 2017. Uji Mutu Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis-L*) dan Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Segar di TPI Tumumpa selama Penyimpanan Dingin. *Media Teknologi Hasil Perikanan*. 5(2), 40-47.
- Erlangga. 2009. Kemunduran Mutu Fillet Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) pada Penyimpanan Suhu *Chilling* dengan Perlakuan Cara Kematian. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ermawati, M.D. 2018. Kemunduran Mutu Ikan Mas (*Cyprinus carpio*) Selama Penyimpanan Pada Suhu Ruang. Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Estiningtyas dan rustanti, 2014. Kandungan Gizi Sosis Substitusi Tepung Tempe Dengan Bahan Pengisi Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas*) dan Bahan Penstabil Ekstrak Rumput Laut (*Euchuma cottonii*) Untuk PMT Ibu Hamil. *Journal of Nutrition College*. Vol 3 (2).
- Fajri. M., dan Dasir. 2017. Studi Tenggang Waktu Penggunaan Daging Ikan Gabus Pada Pembuatan Pempek Lenjer. *Jurnal.VI-1: 20-26, Juli 2017*.
- FAO, 2017. *Smoked fish: recommended practice for retailers*.
- Faridah, A., Pada, Ks, Yulastri, A., Yusuf, L. 2008. Pateseri Jilid 1 Untuk Smk. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Fitria, R. 2011. Flakes Kaya Antioksi dan Sebagai Alternatif Diversifikasi Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L*). Skripsi. Surakarta. Fakultas Pertanian.Universitas Sebelas Maret.
- Fuji, Astuti. 2021. Diversifikasi Pengolahan Keripik Tulang Ikan Gabus (*Channa striata*) Dengan Komposisi Yang Berbeda. Fakultas Perikanan Dan

Kelautan. Universitas Pgris Palembang.

- Gomes, K.A., and Gomes, A.A. 1995. *Statistical Procedure of Agriculture Research*. John Wiley and son. New York.
- Gultom, O.W., Lestari, S., & Rodiana, N. (2015). Analisis Proksimat, Protein Larut Air, dan Protein Larut Garam pada Beberapa Jenis Ikan Air Tawar Sumatera Selatan. *Fishtech – Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 4(2), 120–127.
- Hanafiah, K.A., 2010. Rancangan Percobaan : Teori Dan Aplikasi. Rajawali Pers. Jakarta, Indonesia.
- Harahap, R.M. 2019. Uji Mutu Fisik dan Mutu *Zinc Cheese Stick* Tepung Kacang Merah dan Tepung Bit Sebagai Pangan Fungsional. Skripsi. Politeknik Kesehatan Medan. Sumatera Utara.
- Hardianto, L, dan Yuniarta. 2015. Pengaruh Asap Cair terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4): 1356-1366.
- Hernawan, U.E., Setyawan, A.D. 2003, Senyawa *Organo Sulfur* Bawang Putih (*Allium sativum L.*) dan Aktivitas Biologinya, *Biofarmasi*, 1 (2) : 65-76.
- Husni, A dan Putra, M.P. 2018. Pengendalian Mutu Hasil Perikanan. Yogyakarta: Gajah Mada Press. ISBN: 979-420-870-1.
- Iljas, N. 1995. Peran Teknologi Pangan dalam Upaya Meningkatkan Citra Makanan Tradisional Sumatera Selatan. Makalah pada Pidato Pengukuhan Guru Besar Tetap pada Fakultas Pertanian, UNSRI, Inderalaya.
- Jacob, A.M., Suptijah, P, dan Kristantina, W.A. 2015. Komposisi Asam Lemak, Kolesterol, dan Deskripsi Jaringan *Fillet* Ikan Kakap Merah Segar dan Goreng. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 18(1): 98-107.
- Jaya, F.M., dan Sari, D.I. 2017. Analisis Kimia Burger Ikan Dengan Penambahan (*Clarias gariepinus*) Dan Tepung Terigu Dengan Komposisi Yang Berbeda. *Jurnal Ilmu-Ilmu Perikanan dan Budidaya Perairan* 12 (2) : 42 – 49.
- Karneta, R. 2010. Analisis Kelayakan Ekonomi dan Optimasi Formulasi Pempek Lenjer Skala Industri. *Jurnal Pembangunan Manusia*. 4(3): 264-274.
- Karneta, R., A. Rejo, G. Priyanto, dan Pambayun, R. 2013. Difusivitas panas dan umur simpan pempek lenjer. *Jurnal Keteknikan Pertanian*. 27:131-141.
- Khaisar, O. 2006. Kandungan Timah Hitam (Pb) dan Kadmium (Cd) dalam Air, Sedimen dan Bioakumulasi Serta Respon Histopatologis Organ Ikan Alu-

alu (*Sphyraena barracuda*) di Perairan Teluk Jakarta. Skripsi. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor. Pp 6-8.

Lestari, S., Baehaki, A., dan Rahmatullah, I.M. 2020. Pengaruh Kondisi *Post Mortem* Ikan Patin (*Pangasius djambal*) dengan Kematian Menggelepar yang Disimpan pada Suhu Berbeda Terhadap Mutu *Fillet*. *Jurnal Fishtec*, 9(1), 34-41.

Lutfia, A.H. 2022. Histologi Daging Ikan Gabus (*Channa striata*) Fase *Rigor* Dan Aplikasinya Pada Pempek Lenjer. Skripsi. Fakultas Perikanan Dan Kelautan. Universitas PGRI Palembang. Palembang.

Luthfiyana N., Nurhikma, Hidayat T. 2019. Karakteristik Masker *Gel Peel Off* Dari Sediaan Bubur Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 22(1): 119-127.

Midayanto, D.N., & Yuwono, S.S. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangandan Agroindustri*. 2(4) :259-267.

Murtado, A.D., 2016. Tepung Pempek Sebagai Bahan Pengembangan Produk Pempek. *Prosiding Seminar Nasional dan Gelar Produk. Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Palembang*. 17-18 Oktober 2016. Halaman 27-32.

Mutiara, D. 2017. Keanekaragaman Ikan Sungai Padang Kecamatan Sirah Pulau Padang Kabupaten Ogan Komering Ilir Provinsi Sumatera Selatan. *Ilmu Perikanan*. 14(2):107-111.

Neda, G. D., Rabeta, M. S. & Ong, M. T. 2013. *Chemical composition and anti-proliferative properties of flowers of Clitoria Ternatea*. *International Food Research Journal*, 20(3), pp. 1229-1234.

Noviyanti, Sri, Wahyuni, dan Muhammad, Syukri. (2016) Analisis Penilaian Organoleptik *cake* Brownies substitusi Tepung Wikau Maombo. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*. 1(1): 58-66.

Patriono, E., Junaidi, E., Sastra, F. 2010. Fekunditas Ikan Benih Di Muara Sungai Sekitar Danau Singkarak. *Jurnal Penelitian Sains*. 13(3):1-2.

Perceka, M.L. 2011. Analisis Deskriptif Kemunduran Mutu Kulit Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Selama Penyimpanan Suhu *Chilling* Melalui Pengamatan Histologis. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 52hal.

Pratiwi, A.R. 2017. Identifikasi *Ektoparasit Protozoa* pada Benih Ikan Mas (*Cyprinus Carpio*) di Kolam Milik Petani Ikan Desa Patimuan Kecamatan Patimuan Kabupaten Cilacap. Tesis. Universitas Muhammadiyah Purwokerto, Purwokerto.

- Prihatiningrum. 2011. Pengaruh Komposisi Tepung Kimpul dan Tepung Terigu terhadap Kualitas *Cookies* Semprit. Skripsi, Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Putra, M.R. 2015. karakteristik fisikokimia dan sensoris kerupuk dengan kombinasi tepung tulang ikan gabus (*Channa striata*). Skripsi. Indralaya: Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya.
- Rahmatina. 2010. Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Pada Berbagai Rasio Antara Daging Sapi dan Daging Ayam. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ramadhan, G.T. 2018. Kemunduran Mutu Ikan Patin (*Pangasius sp.*) selama Penyimpanan Suhu Dingin Melalui Pengamatan Kimia dan Histologis Daging. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rochima, Emma, dan Otong, Suhara. 2015. Karakteristik Kimiawi Dan Organoleptik Pempek Dengan Penambahan Tepung Ikan Mas Asal Waduk Cirata. Jurnal Akutika. Vol 6, No. 1 Hal 115-235.
- Santoso, Agus, Heri. 2009. Uji Potensi Ekstrak Ikan Gabus (*Channa striata*) sebagai *Hepatoprotector* pada Tikus yang diinduksi dengan *Parasetamol*. Tesis. IPB : Bogor.
- Supartinah. 2012. Analisis Deskriptif Kemunduran Mutu Jeroan (Usus, Hati, Ginjal) Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) selama Penyimpanan Suhu *Chilling* Melalui Pengamatan Histologis. Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Saputra, R., dan Indah, Widiastuti, Rodiana, Nopianti. 2016. Karakteristik Fisika-Kimia dan Sensori Kerupuk Pangsit dengan Kombinasi Tepung Ikan Motan (*Thynnich hthys thynnoides*). Jurnal Teknologi Hasil Perikanan 5 (2) : 167-177.
- Sormin, R.B., Pattipeilohy, D.F., dan Atua, A.J. 2017. *The Quality Changes of Fresh Skipjack (Katsuwonus pelamis) During Chilling Storage. Proceedings of the 3rd International Seminar of Basic Sciences.* 55-60.
- Sutomo. 2012. Sukses Wirausaha Kue Kering. Jakarta: Kriya Pustaka.
- Suyatma. 2009. Diagram Warna *Hunter*. (Kajian Pustaka). Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor : Hal 8-9.
- Tamu, H.R., Harmain, dan Dali, F.A. 2014. Mutu Organoleptik dan Mikrobiologis Ikan Kembung Segar dengan Penggunaan Larutan Lengkuas Merah. Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan. 2 (4). 164-168.

- Utomo, Deny. 2018. Pemanfaatan Ikan Gabus (*Channa striata*) menjadi Bakso dalam Rangka Perbaikan Gizi Masyarakat dan Upaya Meningkatkan Nilai Ekonomisnya. Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Yudharta Pasuruan. Hal 47.
- Wahidah, N. 2010. Komponen-Komponen yang Memengaruhi Cita Rasa Bahan Pangan. <http://www.idazweek.co.cc/2010/02/> Komponen Komponen Yang Memengaruhi-Cita. Html. Diakses tanggal 15 Juni 2022.
- Wijayanti, I.J., Santoso, dan Jacob, A.M. 2012. Pengaruh Frekuensi Pencucian Terhadap Karakteristik Gel Surimi Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). Jurnal Saintek Perikanan. 8(2): 32-37.
- Wang, Chung-Yu dan Li-Wei Wu. 2011. *Reference Effects on Revisit Intentio Involvement As A Moderator*. Taylor & Francis Group, LLC.
- Wasila. 2022. Aplikasi Gelatin Dari Kulit Ikan Gabus (*Channa Striata*) Pada Masker Wajah *Peel Off* Dengan Penambahan Pati Jagung Manis (*Zea Mays*). Skripsi. Fakultas Perikanan Dan Kelautan. Universitas PGRI Palembang.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Yuniarti, D.W. 2012. Pengaruh Suhu Pengeringan Vakum Terhadap Kualitas Serbuk Albumin Ikan Gabus. *THPI Student Journal*, 1(1):1-9 Universitas Brawijaya.
- Yuniarti, D.W., Sulistiyati, T.D., Suprayitno, E. 2013. Pengaruh Suhu Pengeringan Vakum Terhadap Kualitas Serbuk Albumin Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *THP Student Journal*, 1(1). pp 1-9.
- Yuliasri, V.R., Suwandi, dan Uju. 2015. Hasil Penilaian Organoleptik dan Histologi Lele Asap pada Proses *Pre-cooking*. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 18 (2). 190-204.
- Zailanie, K. 2015. *Fish Handling*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Zuhra, C.F. 2006. Cita Rasa (*flavour*). Fakultas Matematika dan Ilmu pengetahuan alam. Universitas Sumatera Utara. Medan.