

## DAFTAR PUSTAKA

- Ambasari, I., Qanytah, & Sudaryono, T. (2013). Quality Changes of Pasteurized Milk in Some Packages. *Jurnal Litbang Pertanian*, 32(1), 10–19.
- Ariyani, S. B., Pertiwi, Y. K., & Asmawit, A. (2018). Pengaruh Penambahan Pengawet Dan Uji Aktivitas Antibakteri Escherichia coli Pada Sediaan Gel Lidah Buaya. *Jurnal Teknologi Proses Dan Inovasi Industri*, 3(1). <https://doi.org/10.36048/jtpii.v3i1.3801>
- Arnold, N., Yang, L., Boyer, R., & Saunders, T. (2019). How Is Pasteurization Used to Process Food ? *How Is Pasteurization Used to Process Food?*, 2.
- Arpah, M. (2001). *Buku dan Monograf Penentuan Kadaluwarsa Produk Pangan*. Institut Pertanian Bogor.
- Asfar, M., Tawali, A. B., Abdullah, N., & Mahendradatta, M. (2014). Extraction Of Albumin Of Snakehead Fish ( *Channa Striatus* ) In Producing The Fish Protein Concentrate ( FPC ). *International Journal of Scientific & Technology Research*, 3(4), 85–88.
- Asfar, M., Tawali, A. B., & Mahendradatta, M. (2014). Potensi Ikan Gabus ( *Channa striata* ) Sebagai Sumber Makanan Kesehatan ( Review ) Mahasiswa Program Doktor Ilmu Pertanian Pascasarjana Universitas Hasanuddin , Jurusan Teknologi Pertanian , Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Industri II, October 2014*, 150–154.
- Asiah, N., Cempaka, L., & David, W. (2018). Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan. In *UB Press* (Issue February).
- Atmaka, W., Sigit, B., & Monris, C. (2013). *Pengaruh Berbagai Konsentrasi Sorbitol Terhadap Karakteristik Sensoris, Kimia Dan Kapasitas Antioksidan Getuk Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas) Selama Penyimpanan*. 2(3).
- Basuki, K. H. (2021). Aplikasi Logaritma dalam Penentuan Derajat Keasaman ( pH ). *Prosiding Diskusi Panel Nasional Pendidikan Matematika*, 58, 29–38.
- Buckle, K. . (1987). *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press.
- Budianta, T. D. W., Naryanto, P. S., & Wijaya, R. (2007). Pengaruh Konsentrasi Xanthan Gum terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Puree Nenas Beku. In *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* (Vol. 6, Issue 2, pp. 26–40). <https://www.neliti.com/publications/232341/>
- De Castro, L. L., Do Carmo De Carvalho E Martins, M., Garcez, A. M., Frederico Rocha Pacheco, J., Valmor Macedo Cunha, F., Machado Moita Neto, J., Carine Lima De Freitas, M., & Arnon De Melo Cunha, L. (2014). Hipoalbuminemia y el estres oxidativo en pacientes en programa de diálisis renal. *Nutricion Hospitalaria*, 30(4), 952–959. <https://doi.org/10.3305/nh.2014.30.4.7667>
- Deak, T. (2013). Thermal Treatment. *Food Safety Management: A Practical Guide for the Food Industry*, 423–442. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-381504-0.00017-2>
- Ebner, C., Morgan, A., & Manuel, C. (2021). Packaging of Perishable Food Products. In T. P.J & M. D. Hardin (Eds.), *Food Safety and Quality-Based Shelf Life of Perishable Foods* (pp. 105–134).

- Fellows, P. J. (2009). "Pasteurisation." In *Food Processing Technology: Principles and Practice* (3rd ed., pp. 381–394). Woodhead Publishing.
- Gatta, A., Verardo, A. & Bolognesi, M. (2012). Hypoalbuminemia. *Internal Emergency Medicine*, 3, 193–199. <https://doi.org/https://doi.org/10.1007/s11739-012-0802-0>
- Habibah, H. (2018). Pengaruh Lama Pasteurisasi Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Air Susu Sapi Perah Friesian Holstein. *Bioscientiae*, 8(1), 1–8. <https://doi.org/10.20527/b.v8i1.184>
- Hertrich, S. ., & Niemira, B. . (2021). Advanced Processing Techniques for Extending the Shelf Life of Foods. In *Food Safety and Quality-Based Shelf Life of Perishable Foods* (2nd ed., pp. 91–104). Center for Food Safety University of Georgia Griffin, GA, USA.
- Husnah, M. (2015). *Pendugaan Umur Simpan Dispersi Konsentrat Protein Ikan Gabus (Channa striata) Dengan Menggunakan Pendekatan Arrhenius*.
- Iwo, A. (2021). *Penentuan Umur Simpan Dispersi Protein Ikan Gabus (Channa striata) Dengan Penambahan Natrium Benzoat Menggunakan Pendekatan Arrhenius*. 6.
- Labuza, T. P. (1984). Application of chemical kinetics to deterioration of foods. *Journal of Chemical Education*, 61(4), 348–358. <https://doi.org/10.1021/ed061p348>
- Lawang, A. T. (2013). *Pembuatan Dispersi Konsentrat Ikan Gabus (Ophiocephalus striatus) Sebagai Makanan Tambahan (Food Supplement)*.
- Lexicomp, L. (2013). Drug Information Handbook: A Comprehensive Resource for AllClinicians and Healthcare Professionals. In *Drug Information Handbook*. Lexi-Comp.
- Lucquin, A., Gibbs, K., Uchiyama, J., Saul, H., Ajimoto, M., Eley, Y., Radini, A., Heron, C. ., Shoda, S., Nishida, Y., Lundy, J., Jordan, P., Isaksson, S., & Craig, O. E. (2016). *Ancient lipids document continuity in the use of early hunter-gatherer pottery through 9,000 years of Japanese prehistory*. 113.
- Manggabarani, S., Nurhafsah, Laboko, A. I., & Masriani. (2018). Original Article Albumin. *Jurnal Dunia Gizi Vol. 1 No. 1, Juni 2018 : 30-35 ISSN, 1(1)*, 30–35. <https://ejournal.helvetia.ac.id/jdg>
- Maraiyuna, S., Suffiana, Y., & Rosyanti, F. (2020). Evaluasi Rasionalitas Penggunaan Human Serum Albumin pada Pasien Bedah Digestif RSUD dr. Zainoel Abidin Tahun 2019. *Journal of Medical Science*, 1(2), 81–85. <https://doi.org/10.55572/jms.v1i2.30>
- Mohammad, S. R. (2021). Handbook of Food Preservation. In *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952.
- Moschopoulou, E., Moatsou, G., Syrokou, M. K., Paramithiotis, S., & Drosinos, E. H. (2019). Food quality changes during shelf life. In *Food Quality and Shelf Life*. Elsevier Inc. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-817190-5.00001-X>
- Murni, M. (2009). Pengaruh penambahan sorbitol dan waktu pengovenan terhadap daya simpan getuk pisang oven (makanan khas Kediri). In *Jurnal Teknologi Pangan: Vol. 3 (2)* (pp. 62–69). <http://eprints.upnjatim.ac.id/1227/>
- Nainggolan, T. P. (2015). *Studi Pengaruh Penambahan Konsentrasi Asam Sitrat Dan Gula Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik pada Pembuatan*

*Sirup Nanas (Ananas comocus).*

- Nurman, S., Muhajir, & Muhardina, V. (2018). Pengaruh konsentrasi natrium benzoat dan lama penyimpanan terhadap mutu minuman sari nanas (*Ananas comosus L.*). *Penelitian Pascapanen Pertanian*, 15(3), 140.
- Pamungkas, E. . (2008). *Pemanfaatan Tepung Ubi Kayu dan Tepung Biji Kecipir Sebagai Substitusi Terigu Dalam Pembuatan Cookies.*
- Prasetyo, K. S. (2022). *Skripsi Pembuatan Food Supplement Dari Ikan Gabus (Channa striata ) Dalam Bentuk Dispersi Dengan Penambahan Variasi Flavor Dan Uji Daya Terimanya Terhadap Anak – Anak.*
- Priamsari, M. R., & Susanti, M. M. (2016). Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Kualitas Ekstrak Dan Kadar Flavonoid Total Ekstrak Etanolik Daun Sambung Nyawa (*Gynura Procumbens*). *Journal of Pharmacy* 5, 29–33.
- Pudyastuti, B., Marchaban, & Kuswahyuning, R. (2015). Pengaruh Konsentrasi Xanthan Gum Terhadap Fisik Krim Virgin Coconut Oil (VCO). *Jurnal Farmasi Sains Dan Komunitas*, 12(2), 6–14.
- Rahmaniar. (2020). Karakterisasi Dispersi Ikan Gabus (*Channa striata*) Dengan Metode Ultrasonikasi. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 21(1), 1–9.  
<https://doi.org/10.1016/j.tmaid.2020.101607>  
<https://doi.org/10.1016/j.ijsu.2020.02.034>  
<https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/cjag.12228>  
<https://doi.org/10.1016/j.ssci.2020.104773>  
<https://doi.org/10.1016/j.jinf.2020.04.011>
- Rahmayanti, R. ., Mahendradatta, M., & Rahmaniar. (2018). *CPPBT Produk Inovasi Alba Kids : Koloid Ikan Gabus (Channa Striata) Sebagai Suplemen Pangan untuk Anak-anak.*
- Ramesh, M. . (2007). Pasteurization and Food Preservation. In M. S. Rahman (Ed.), *Handbook of Food Preservation, Second Edition* (2nd ed., pp. 571–583). Taylor & Francis Group, LLC.
- Rasyid, R. P. (2019). Pengaruh Penambahan Gum Arab dan Maltidekstrin Terhadap Sifat Fisiko Kimia Serbuk Albumin Ikan Gabus. *Ayan*, 8(5), 55.
- Risvik, E. (2001). The Food And Sensory Perception As Revealed By Multivariate Methods. In *Food, people and society*, ed. Springer.
- Rosyida, F. (2014). Pengaruh Jumlah Gula Dan Asam Sitrat Terhadap Sifat Organoleptik, Kadar Air Dan Jumlah Mikroba Manisan Kering Siwalan (*Borassus flabellifer*). *Jurnal Tata Boga* 3, No. 1.
- Rosyida, F., & Sulandri, L. (2014). Pengaruh Jumlah Gula dan Asam Sitrat Terhadap Sifat Organoleptik, Kadar Air dan Jumlah Mikroba Manisan Kering Siwalan (*Borassus flabellifer*). *E-Journal Boga*, 03(1), 297–307.
- Rowe, R. C., Sheskey, P. J., & Owen, S. C. (2009). On site service factor works for minetec. In *AusIMM Bulletin* (Issue 1).
- Rubiana. (2021). *Produksi Sirup Protein Ikan Gabus (Channa striata) Dan Penyusunan Prosedur Operasional Standar Pada Skala Pilot Plant.* 6.
- Sandana, F. ., Rawung, D., Ludong, M., & Mamujaja, C. (2014). Penentuan Umur Simpan Sirup Pala Menggunakan Metode ASLT (Accelerated Shelf Life Testing) Dengan Pendekatan Arrhenius. *Penentuan Umur Simpan Sirup Pala Menggunakan Metode ASLT (Accelerated Shelf Life Testing) Dengan*

- Pendekatan Arrhenius*, 55(8), 583–586.  
<https://doi.org/10.5796/kogyobutsurikagaku.55.583>
- Setlow, P. (2003). Spore germination. *Current Opinion in Microbiology*, 6(6), 550–556. <https://doi.org/10.1016/j.mib.2003.10.001>
- Sofos, J. N., Pierson, M. D., Blocher, J. C., & Busta, F. F. (1986). Mode of action of sorbic acid on bacterial cells and spores. *International Journal of Food Microbiology*, 3(1), 1–17. [https://doi.org/10.1016/0168-1605\(86\)90036-X](https://doi.org/10.1016/0168-1605(86)90036-X)
- Suprayitno, E. (2017). *Dasar Pengawetan Ikan*. Universitas Brawijaya Press : Malang.
- Sutrisno, O. D., Agustina, L., & Al Hakim, H. M. (2019). PENGARUH JENIS DAN KONSENTRASI PENSTABIL PADA PEMBUATAN MINUMAN PROBIOTIK KACANG NAGARA (*Vigna unguiculata* ssp. *Cylindrica*). *Pro Food*, 5(2), 496–506. <https://doi.org/10.29303/profood.v5i2.113>
- Taormina, P. J. (2021). *Food Microbiology and Quality-Bases Shelf Life of Perishable Foods* (M. D. Hardin (ed.)). International Association for Food Protection. <https://doi.org/https://doi.org/10.1007/978-3-030-54375-4>
- Tawali, A. B., Asfar, M., Mahendradatta, M., & Tawali, S. (2018). Comparison of proximate composition, amino acid, vitamin, and mineral contents of whole fish powder and fish protein concentrate from local Indonesian Snakehead Fish (*Channa striatus*). *Carpathian Journal of Food Science and Technology*, 10(3), 40–46.
- Tawali, A. B., Roreng, M. K., Mahendradatta, M., & Suryani. (2012). Difusi Teknologi Produksi Konsentrat Protein dari Ikan Gabus sebagai Food Supplement di Jayapura. *Prosiding InSINas, May 2016*, 243–247.
- Tethool, E. F., & Dewi, A. M. P. (2017). *Pengaruh Konsentrasi Xanthan Gum Terhadap Sifat Fisikomia Tepung Komposit Dan Roti Yang Dihasilkan Dari Ubi Jalar Dan Sagu. 2008*, 61–66.
- Trilaksani, W., R, B., & R, W. (2014). *Sediaan Protein Ikan Gabus Dalam Bentuk Konsentrat Protein Ikan*. Fakultas Kelautan dan Ilmu Prikanaan. IPB.
- 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>
- Winarno. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G., & Jennie. (1982). *Kerusakan Bahan Pangan dan Cara Pencegahannya*. Ghalia Indonesia.
- Wisnu, L., Kawiji, K., & Atmaka, W. (2015). Pengaruh Suhu Dan Waktu Pasteurisasi Terhadap Perubahan Kadar Total Fenol Pada Wedang Uwuh Ready To Drink Dan Kinetika Perubahan Kadar Total Fenol Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2), 71. <https://doi.org/10.20961/jthp.v0i0.12892>
- Wulandari, D. D. (2017). Analisa Kualitas Madu (Keasaman, Kadar Air, dan Kadar Gula Pereduksi) Berdasarkan Perbedaan Suhu Penyimpanan. *Jurnal Kimia Riset*, 2(1), 16. <https://doi.org/10.20473/jkr.v2i1.3768>

## LAMPIRAN

### PENYIMPANAN 1

#### 1. pH

Lampiran 1. Nilai Slope, Intercept, dan Korelasi Persamaan Regresi Linear Pada Orde 0 dan Orde 1 Untuk Parameter pH

Parameter	Suhu (°C)	Orde 0			Orde 1		
		Slope (k)	Intercept	Korelasi	Slope (k)	Intercept	Korelasi
pH	28	-0,0105	4,5844	0,7807	0,0023	1,522	0,787
	35	-0,0142	4,6688	0,9266	0,0032	1,542	0,920
	45	-0,0202	4,8655	0,8025	0,0045	-1,584	0,803

Lampiran 2. Hubungan Antara  $\ln k$  dan  $1/T$  Orde 0 dan Orde 1 Pada Parameter pH

Parameter	Suhu (K)	Orde 0			Orde 1		
		Slope (k)	$1/T$	$\ln k$	Slope (k)	$1/T$	$\ln k$
pH	301	-0,0105	0,0033	-4,5588	0,0023	0,0033	-6,0538
	308	-0,0142	0,0032	-4,2578	0,0032	0,0032	-5,7402
	318	-0,0202	0,0031	-3,8997	0,0045	0,0031	-5,3931

#### 2. Viskositas

Lampiran 3. Nilai Slope, Intercept, dan Korelasi Persamaan Regresi Linear Pada Orde 0 dan Orde 1 Untuk Parameter Viskositas

Parameter	Suhu (°C)	Orde 0			Orde 1		
		Slope (k)	Intercept	Korelasi	Slope (k)	Intercept	Korelasi
Viskositas	28	-9,4999	2287,78	0,3424	0,0046	7,7370	0,3578
	35	-3,8275	2236,40	0,0381	0,0019	7,7096	0,0437
	45	-2,6385	2291,79	0,0237	0,0011	7,7323	0,0215

Lampiran 4. Hubungan Antara  $\ln k$  dan  $1/T$  Orde 0 dan Orde 1 Pada Parameter Viskositas

Parameter	Suhu (K)	Orde 0			Orde 1		
		Slope (k)	$1/T$	$\ln k$	Slope (k)	$1/T$	$\ln k$
Viskositas	301	-9,4999	0,0033	2,2513	0,0046	0,0033	-5,3750
	308	-3,8275	0,0032	1,3422	0,0019	0,0032	-6,2817
	318	-2,6385	0,0031	0,9702	0,0011	0,0031	-6,8069

### 3. Warna

Lampiran 5. Nilai Slope, Intercept, dan Korelasi Persamaan Regresi Linear Pada Orde 0 dan Orde 1 Untuk Parameter Warna

Parameter	Suhu (°C)	Orde 0			Orde 1		
		Slope (k)	Intercept	Korelasi	Slope (k)	Intercept	Korelasi
Warna	28	-0,0548	8,1058	0,5579	-0,0072	2,0852	0,5636
	35	-0,0753	7,9821	0,6486	-0,0105	2,0676	0,6691
	45	-0,1614	8,3035	0,9319	-0,0299	2,1576	0,9633

Lampiran 6. Hubungan Antara  $\ln k$  dan  $1/T$  Orde 0 dan Orde 1 Pada Parameter Warna

Parameter	Suhu (K)	Orde 0			Orde 1		
		Slope (k)	1/T	$\ln k$	Slope (k)	1/T	$\ln k$
Warna	301	-0,0548	0,0033	-2,9034	0,0072	0,0033	-4,9372
	308	-0,0753	0,0032	-2,5863	0,0105	0,0032	-4,5586
	318	-0,1614	0,0031	-1,8238	0,0299	0,0031	-3,5114

### 4. Aroma

Lampiran 7. Nilai Slope, Intercept, dan Korelasi Persamaan Regresi Linear Pada Orde 0 dan Orde 1 Untuk Parameter Aroma

Parameter	Suhu (°C)	Orde 0			Orde 1		
		Slope (k)	Intercept	Korelasi	Slope (k)	Intercept	Korelasi
Aroma	28	-0,0503	8,1142	0,5445	0,0065	2,0866	0,5548
	35	-0,0608	8,2031	0,6546	0,0080	2,0991	0,6705
	45	-0,0908	8,4149	0,8595	0,0132	2,1370	0,8792

Lampiran 8. Hubungan Antara  $\ln k$  dan  $1/T$  Orde 0 dan Orde 1 Pada Parameter Aroma

Parameter	Suhu (K)	Orde 0			Orde 1		
		Slope (k)	1/T	$\ln k$	Slope (k)	1/T	$\ln k$
Aroma	301	-0,0503	0,0033	-2,9902	0,0065	0,0033	-5,0380
	308	-0,0608	0,0032	-2,8008	0,0080	0,0032	-4,8236
	318	-0,0908	0,0031	-2,3993	0,0132	0,0031	-4,3298

## 5. Rasa

Lampiran 9. Nilai Slope, Intercept, dan Korelasi Persamaan Regresi Linear Pada Orde 0 dan Orde 1 Untuk Parameter Rasa

Parameter	Suhu (°C)	Orde 0			Orde 1		
		Slope (k)	Intercept	Korelasi	Slope (k)	Intercept	Korelasi
Rasa	28	-0,0403	8,1591	0,4742	0,0050	2,0930	0,4779
	35	-0,0521	8,2638	0,6516	0,0067	2,1077	0,6742
	45	-0,0976	8,5426	0,8695	0,0146	2,1604	0,8647

Lampiran 10. Hubungan Antara  $\ln k$  dan  $1/T$  Orde 0 dan Orde 1 Pada Parameter Rasa

Parameter	Suhu (K)	Orde 0			Orde 1		
		Slope (k)	1/T	$\ln k$	Slope (k)	1/T	$\ln k$
Rasa	301	-0,0403	0,0033	-3,2109	0,0050	0,0033	-5,2889
	308	-0,0521	0,0032	-2,9550	0,0067	0,0032	-5,0011
	318	-0,0976	0,0031	-2,3270	0,0146	0,0031	-4,2267

## PENYIMPANAN 2

### 1. Aroma

Lampiran 11. Nilai Slope, Intercept, dan Korelasi Persamaan Regresi Linear Pada Orde 0 dan Orde 1 Untuk Parameter Aroma

Parameter	Suhu (C)	Orde 0			Orde 1		
		Slope (k)	Intercept	Korelasi	Slope (k)	Intercept	Korelasi
Aroma	28	-0,0423	8,7710	0,8643	0,0051	2,1721	0,8726
	35	-0,0703	8,8030	0,9359	0,0089	2,1781	0,9426
	45	-0,1149	8,8584	0,9516	0,0158	2,1938	0,9457

Lampiran 12. Hubungan Antara  $\ln k$  dan  $1/T$  Orde 0 dan Orde 1 Pada Parameter Aroma (Penyimpanan 2)

Parameter	Suhu (K)	Orde 0			Orde 1		
		Slope (k)	1/T	$\ln k$	Slope (k)	1/T	$\ln k$
Aroma	-0,0423	0,0033	-3,1629	0,0051	0,0033	-5,2755	-0,0423
	-0,0703	0,0032	-2,6543	0,0089	0,0032	-4,7224	-0,0703
	-0,1149	0,0031	-2,1639	0,0158	0,0031	-4,1454	-0,1149

## 2. pH

Lampiran 13. Nilai Slope, Intercept, dan Korelasi Persamaan Regresi Linear Pada Orde 0 dan Orde 1 Untuk Parameter pH

Parameter	Suhu (C)	Orde 0			Orde 1		
		Slope (k)	Intercept	Korelasi	Slope (k)	Intercept	Korelasi
pH	28	-0,0037	4,5004	0,0733	0,0008	1,5041	0,0747
	35	-0,0079	4,5121	0,2054	0,0018	1,5069	0,2090
	45	-0,0134	4,6179	0,4077	0,0031	1,5308	0,4130

Lampiran 14. Hubungan Antara  $\ln k$  dan  $1/T$  Orde 0 dan Orde 1 Pada Parameter pH

Parameter	Suhu (K)	Orde 0			Orde 1		
		Slope (k)	1/T	$\ln k$	Slope (k)	1/T	$\ln k$
pH	301	-0,0037	0,0033	-5,6090	0,0008	0,0033	-7,0875
	308	-0,0079	0,0032	-4,8424	0,0018	0,0032	-6,3094
	318	-0,0134	0,0031	-4,3106	0,0031	0,0031	-5,7800

### PENGUKURAN UMUR SIMPAN

Lampiran 15. Perhitungan Umur Simpan Produk Dispersi Ikan Gabus Penyimpanan 1 (Berdasarkan Parameter Aroma Orde 0)

Suhu°C	$\ln k$	k	Umur Simpan (Hari)	Umur Simpan (Bulan)
10	-3,7240	0,0241	166	5,5
28	-3,0137	0,0491	81	2,7
30	-2,9400	0,0529	76	2,5
35	-2,7599	0,0633	63	2,1

Lampiran 16. Perhitungan Umur Simpan Produk Dispersi Ikan Gabus Penyimpanan 2 (Berdasarkan Parameter Aroma Orde 1)

Suhu°C	$\ln k$	k	Umur Simpan (Hari)	Umur Simpan (Bulan)
10	-6,5840	0,00138	425	14,2
28	-5,2479	0,00526	112	3,7
30	-5,1093	0,00604	97	3,2
35	-4,7705	0,00848	69	2,3



**Lampiran 17. Foto Penelitian**



Ikan Gabus Dibersihkan



Ikan gabus ditimbang



Ikan gabus sebelum dan setelah dikukus



Panci presto



Ikan di fillet



Ikan fillet dikeringkan



Ikan fillet kering



Ikan kering ditimbang



Ikan dihaluskan



Konsentrat ikan gabus



Bahan pembuatan dispersi



Botol kaca ukuran 100ml



Mesin pendispersi



Proses homogenisasi



Ruangan disinari UV



Pasteurisasi



Pasteurisasi



Pendinginan cepat



Proses penyegelan



Proses penyegelan



Penyimpanan suhu 28



Penyimpanan suhu 35



Penyimpanan suhu 45



Alat-alat uji TPC



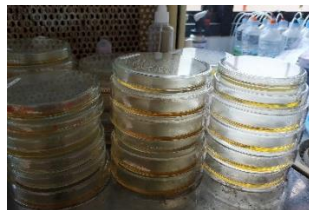
Sterilisasi dalam autoklaf



Pembuatan media



Persiapan isolasi



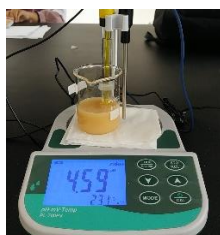
Tunggu media memadat



Inkubasi



Perhitungan mikroba



Uji pH



Uji viskositas



Uji organoleptik



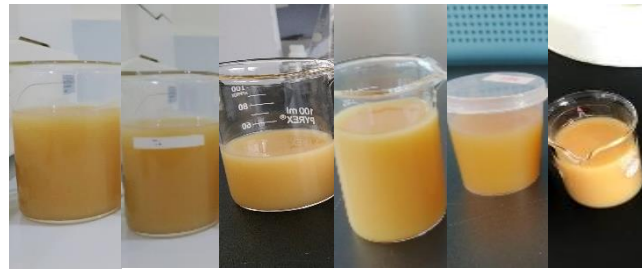
Sampel uji organoleptik



Sampel uji pH



Sampel uji viskositas



Perubahan kenampakan sampel hari ke-0 sampai hari ke-34 (Suhu 28°C)



Perubahan kenampakan sampel hari ke-0 sampai hari ke-34 (Suhu 35°C)



Perubahan kenampakan sampel hari ke-0 sampai hari ke-34 (Suhu 45°C)