

DAFTAR PUSTAKA

- Adipura, A. 2014. Studi Eksperimen Pembuatan Selai dengan Bahan Dasar Tape Ketan Hitam dan Tape Ketan Kuningan Serta Daya Terima Konsumennya. *Skripsi*. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Alfarisy, M.U. 2014. Pengaruh Jenis Kelamin Dan Ukuran Terhadap Kadar Albumin Pada Ikan Gabus (*Channa striata*). *Skripsi*. Institut Teknologi Sepuluh Nopember. Surabaya.
- Alviodinasyari, R., Pribadi, E. S., & Soejoedono, R. D. (2019). Kadar protein terlarut dalam albumin ikan gabus (*Channa striata* dan *Channa micropeltes*) asal bogor. *Jurnal Veteriner*, 20(3), 436-444.
- Anisa, N. 2017. Dispersi Konsentrat Ikan Gabus dengan Penambahan Gula Aren dan Variasi Ekstrak Tanaman Rempah sebagai Makanan Tambahan (*Food Supplement*). *Skripsi*. Universitas Hasanuddin.
- Anjani, M. R. (2010). Formulasi Suspensi Siprofloksasin Menggunakan Suspending Agent Pulvis Gummi Arabici: Uji Stabilitas Fisik Dan Daya Anti Bakteri (*Doctoral Dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta*).
- Ardianto, D. 2015. Buku Pintar Budidaya Ikan Gabus. Yogyakarta: FlashBooks
- Arfini, F. 2011. Optimasi Proses Ekstraksi Pembuatan Karaginan dari Rumput Laut Merah (*Eucheima cottonii*) serta Aplikasinya Sebagai Penstabil pada Sirup Markisa. *Thesis*. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Arifin, A. S. 2014. Optimalisasi Proses Homogenisasi dan Penambahan Karagenan pada Pembuatan Dispersi Konsentrat Ikan Gabus (*Channa striata*) sebagai *Food Supplement*. *Skripsi*. Universitas Hasanuddin.
- Asfar, M. 2012. Optimalisasi Ekstraksi Albumin Ikan Gabus (*Channa Striatus*) dan Pemurnian Pada Titik Isoelektriknya. *Thesis*. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Asfar, M., Tawali, A. B., & Mahendradatta, M. (2014, October). Potensi Ikan Gabus (*Channa Striata*) Sebagai Sumber Makanan Kesehatan-Review. In *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Industri II* (pp. 150-155).
- Asfar, M., Tawali, A. B., Pirman, P., & Mahendradatta, M. (2019). Extraction of albumin of a snakehead fish (*Channa striata*) at its isoelectric point. *Jurnal Agercolere*, 1(1), 6-12.
- Asfar, M., Tawali, A.B., & Mahendradatta, M. (2019). *Potensi Ikan Gabus (Channa Striata) Sebagai Sumber Makanan Kesehatan- Review*. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Industri. Isbn : 978-602-14822-1-6
- Ashurst, P. R. (1991). *Food Flavorings*. England. Sheffield Academic Press
- Association of Official Analytical Chemists [AOAC]. 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemists*. Washington : AOAC

- Badan POM RI. 2004. Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.00.05.4.2411 Tahun 2004 tentang Ketentuan Pokok Pengelompokan dan Penandaan Obat Bahan Alam Indonesia. Jakarta : Badan Pengawas Obat dan Makanan RI.
- Badan Standarisasi Nasional. 2018. SNI 8664:2018. *Madu*. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional
- Baskara, I. B. B., Suhendra, L., & Wrasiasi, L. P. (2020). Pengaruh suhu pencampuran dan lama pengadukan terhadap karakteristik sediaan krim. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri ISSN, 2503, 488X*.
- Bracale, R., & Vaccaro, C. M. (2020). Changes in Food Choice Following Restrictive Measures Due to Covid-19. *Nutrition, Metabolism and Cardiovascular Diseases, 30(9)*, 1423–1426. <https://doi.org/10.1016/j.numecd.2020.05.027>
- Budiargo D. 2014. Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Struktur Modal Perusahaan Manufaktur Periode 2008 -2012. *Skripsi*. Universitas Bengkulu.
- Dianah, M.S. 2020. *Uji Hedonik Dan Mutu Hedonik Es Krim Susu Sapi Dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L)*. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau Pekanbaru
- Dra. Arnelli, M.S. dan Yayuk Astuti, S.Si.,Ph.D. 2019. *Buku Ajar Kimia Koloid dan Permukaan*. Penerbit Deepublish. Yogyakarta.
- Febrina, E., D. Gozali, T. Rusdiana. 2007. *Formulasi Sediaan Emulsi Buah Merah sebagai Produk Antioksidan Alami*. Universitas Padjajaran. Bandung.
- Fitrawan, M.D., Mubarak, A.S., Pujiastuti, D.Y. (2023). Pengaruh Suhu Pengukusan yang Berbeda Terhadap Kadar Albumin Ikan Layang (*Decapterus ruselli*). *JMCS (Journal of Marine and Coastal Science)*, 12(1), 19-25.
- Fitriyani, E., & Meidy Deviarni, I. (2016). Pemanfaatan ekstrak albumin ikan gabus (*Channa striata*) sebagai bahan dasar cream penyembuh luka.
- Fitriyani, E., Nuraenah, N., & 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(2), 71-82.
- Fuadi, M., Santoso, H., Syauqi, A. (2017). Uji Kandungan Albumin Ikan Gabus (*Channa striata*) dalam Perbedaan Lingkungan Air. *Jurnal Ilmiah Biosaintropis (Bioscience-Tropic)*, 3(1), 23-30.
- Fulks M. Stout R. Dolan V. 2010, Albumin and All-Cause Mortality Risk in Insurance Applicants. *Journal of Insurance Medicine* 42: 11-17.
- Garas, G.I., Anis A. R., and El Gammal, A., 2001. Materials Waste in the Egyptian Construction.

- Ginting, V. 2021. Analisis Kesulitan Belajar Siswa dalam Membedakan Zat Tunggal dan Zat Campuran Sub Tema I di Kelas V SD Negeri 101848 Lau Bekeru Tahun Ajaran 2020/2021. Skripsi. Universitas Quality. Medan.
- Haharap, I.P, M. Soewoto, M.M.V. Sadikin, S.J. Kurniaty, S.J. Wanadi, D. Retno, P. Abadi, S.W.A. Jusman, R. Prijanti. 2001. *Biokimia Eksperimen Laboratorium*. Widya Medika. Jakarta.
- Hardjata, D. A., Romadhon, R., & Rianingsih, L. (2020). Karakteristik Fisiko-Kimia Skin Lotion Ekstrak Albumin Ikan Gabus (*Channa striata*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 2(2), 31-41.
- Hartono, T.N.A. 2020. Pemanfaatan Hasil Sampung Udang Putih (*Penaeus indicus*) Sebagai Flavor Pasta Dengan Penambahan Tepung Jagung. *Skripsi*. Universitas Airlangga. Surabaya.
- Hasanal, M. 2017. *Profil Protein Berbasis Sds-Page Ikan Gabus (Channa Striata) Yang Diasapkan Dengan Asap Tempurung Kelapa Berdasarkan Variasi Waktu Pengasapan*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Hermina, H., & Prihatini, S. (2016). Gambaran Konsumsi Sayur dan Buah Penduduk Indonesia dalam Konteks Gizi Seimbang: Analisis Lanjut Survei Konsumsi Makanan Individu (SKMI) 2014. *Indonesian Bulletin of Health Research*, 44(3), 205-218.
- Irmawati, I., Tresnati, J., Fachruddin, L., Arma, N. R., & Haerul, A. (2018). Identifikasi ikan gabus, *Channa spp.*(Scopoli 1777) stok liar dan generasi I hasil domestikasi berdasarkan gen Cytochrome C Oxidase Subunit I (COI). *Jurnal Iktiologi Indonesia*, 17(2), 165.
- Ismail, D., E. Yuniritha, M. Juffrie. S. Pramono. 2015. Pengembangan Formula Sirup Dari Ekstrak Ikan Bilih (*Mystacoleucus-padangensis*) Sebagai Alternatif Suplementasi Zink Organik Pada Anak Pendek (Stunted) Usia 12 – 36. *J. Gizi Indon*, 38(1), 49 – 62.
- Jessica. 2012. Optimasi Formula *Gel Hand Sanitizer* Minyak Atsiri Jeruk Bergamot Dengan Kombinasi CMC Na Dan Gliserin. *Skripsi*. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Kamal, N. 2010. Pengaruh Bahan Aditif CMC (*Carboxy Methyl Cellulose*) Terhadap Beberapa Parameter pada Larutan Sukrosa. *J. Teknologi*, 1(17), 78 – 84.
- Kamiya T, Miyukigaoka S, dan Ibaraki T. 2002. Biological Functions and Health Benefits of Amino Acids. *Food and Food Ingredients Journal* 68(3): 206-210.
- Kezia, M. P. 2021. *Pembuatan Food Supplement dari Ikan Gabus (Channa Striata) dalam Bentuk Dispersi dengan Penambahan Variasi Flavor dan Uji Daya Terimanya terhadap Anak – Anak*. Skripsi. Universitas Hasanuddin.
- Khasanah, R., S. Parman, S. W. A. Suedy. 2017. Kualitas Madu Lokal Dari Lima Wilayah Di Kabupaten Wonosobo. *J. Biologi*, 6(1), 29 – 37.

- Laboko, A.I., Masriani, Nurhafsa, S. Manggabarani. 2018. Karakteristik Kandungan Albumin Pada Jenis Ikan di Pasar Tradisional Kota Makassar. *J. Dunia Gizi*, 1(1), 30 – 35
- Lamusu, D. (2018). Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L) sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9-15.
- Lawang, A. T. 2013. Pembuatan Dispersi Konsentrat Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) Sebagai Makanan Tambahan (Food Supplement). *Skripsi*. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Lestari, D, S., Anggraini, H., dan Sukeksi, A. 2019. *Perbedaan variasi waktu inkubasi terhadap kadar albumin serum*. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Lidiyawati, R., Dwijayanti, F., Yuswita, N., & Pradigdo, S. F. (2013). Mentel (Permen Wortel) Sebagai Solusi Penambah Vitamin A. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa*, 3(1).
- Listyanto, N., & Andriyanto, S. (2009). Ikan gabus (*Channa striata*) manfaat pengembangan dan alternatif teknik budidayanya. *Media Akuakultur*, 4(1), 18-25.
- Livianti, R. 2008. *Hubungan Antara Penilaian Cita Rasa Dengan Daya Terima Makan Siang Yang Disajikan Di SMA Pesantren Terpadu Hayyatan Thoyyibah Kota Sukabumi Tahun 2008*. Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung. Bandung
- Martin, A., Swarbrick, J., & Cammarata, J. (2008). Farmasi Fisik: Dasar-Dasar Farmasi Fisik Dalam Ilmu Farmasetika, Edisi Ketiga, Jilid 2. *Universitas Indonesia Press, Jakarta*, 81, 494-580.
- Martos, I., Tomás B. F. A., Ferreres F., Radovic B.S., and Anklam E. 2000. Identification of flavonoid markers for the botanical origin of Eucalyptus honey. *Journal AgricFood Chem. No. 48 (5): 1498–502*.
- Meilina, A., Nazarena, Y., & Hartati, Y. (2022). Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Nilai pH Dadih Fortifikasi Vitamin D3. *Jurnal Sehat Mandiri*, 17(1), 126-134.
- Muchtadi T. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Ikat Penerbit Indonesia Bandung., Bandung.
- Muzakkar, M.Z., S. Sumarni, Tamrin. 2017. Pengaruh Penambahan CMC (*Carboxy Methyl Cellulose*) Terhadap Karakteristik Organoleptik, Nilai Gizi Dan Sifat Fisik Susu Ketapang (*Terminalia catappa* L.). *J. Sains dan Teknologi Pangan*, 2(3), 604 – 614.
- Ngafifuddin, M., Sunarno, S., & Susilo, S. (2017). Penerapan Rancang Bangun pH Meter Berbasis Arduino Pada Mesin Pencuci Film Radiografi Sinar-X. *Jurnal Sains Dasar*, 6(1), 66-70.
- Nianda, T. 2008. Komposisi Protein Dan Asam Amino Daging Ikan Gurami (*Osporonemus Gouramy*) Ada Berbagai Umur Panen. *Skripsi*. Program Studi

Teknologi Hasil Perikanan fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.

- Nisah, K., Afkar, M., & Sa'diah, H. (2019). Analisis kadar protein pada tepung jagung, tepung ubi kayu dan tepung labu kuning dengan metode Kjeldhal. *Amina*, 1(3), 108-113.
- Nurhidayati, D. (2021). Moisture Analyzer Sartorius Type Ma 45 Sebagai Alat Uji Kadar Air Gelatin Dari Tulang Kelinci. *Berkala Penelitian Teknologi Kulit, Sepatu, Dan Produk Kulit*, 20(2), 161-169.
- Nurmahmudah, D. K., Aruben, R., & Suyatno, S. (2015). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Konsumsi Makan Buah Dan Sayur Pada Anak Pra Sekolah Paud Tk Sapta Prasetya Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (E-Journal)*, 3(1), 244-255.
- Nurul Asiah, Laras Cempaka, Kurnia Ramadhan, Stepahnie Hoseva Matatula. 2020. Prinsip Dasar Penyimpanan Pangan Pada Suhu Rendah. CV.Nas Media Pustaka : Makassar.
- Nuryadi, Astuti, D, T., Utami, E, S., Bidantara, M. 2017. Dasar-dasar statistic Penelitian. Bantul, Yogyakarta : SIBUKU MEDIA.
- Novia, D., Amelia, S., & Ayuza, N. Z. (2011). Kajian suhu pengovenan terhadap kadar protein dan nilai organoleptik telur asin. *Jurnal Peternakan*, 8(2).
- Palacios, D., M. D. Busto, N. Ortega, N. R. Rodriguez. 2019. Lipase-Catalyzed Glycerolysis Of Anchovy Oil In A Solvent-Free System: Simultaneous Optimization Of Monoacylglycerol Synthesis And End-Product Oxidative Stability. *J. Food Chemistry*, 271(1), 372 – 379.
- Pargiyanti, P. (2019). Optimasi Waktu Ekstraksi Lemak dengan Metode Soxhlet Menggunakan Perangkat Alat Mikro Soxhlet. *Indonesian Journal of Laboratory*, 1(2), 29-35.
- Pelima, E.G.S. 2015. Peningkatan Volume Produksi Dispersi Konsentrat Ikan Gabus (*Channa Striata*) Dan Penyusunan Prosedur Operasional Standar. *Skripsi*. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Phen, C., Thang TB, Baran C, Vann LS. 2004. *Biological Reviews of Important Cambodian Fish Species, Based on Fishbase*. Penang, Malaysia: WorldFish Center.
- Poernomo D, Sugeng HS, Wijatmoko A. (2004). Pemanfaatan Asam Cuka, Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) Dan Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*) Untuk Mengurangi Bau Amis Petis Ikan Layang (*Decapterus spp.*). *Buletin Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2),1-18.
- PREICHARDT, L. D., & KLAIC, P. M. A. Xanthan Gum Application in Food. *BUTLER, M.*

- Pribadi, E.S., Retno, D.S., Rizky, A. 2019. Kadar Protein Terlarut dalam Albumin Ikan Gabus (*Channa striata* dan *Channa micropeltes*) Asal Bogor. *J. Veteriner*, 20(3), 436 – 434.
- Priyambodo, R.A., N.H. Zainal. 2019. Daya Anti Bakteri Air Perasaan Buah Lemon (*Citrus Lemon* (L) Burm.F.) Terhadap *Streptococcus mutans* dominan Karies Gigi. *J. Media Kesehatan Gigi*, 18(2), 59- 64.
- Purba, M. 2014. Pembentukan Flavor Daging Unggas oleh Proses Pemanasan dan Oksidasi Lipida. *J. WARTAZOA*, 24(3), 109 – 118.
- Puspaningrum, T., Safruanty, U., Yusianto, R. 2019. Bioetanol, *Penggandaan Skala Scale Up Produksi; Kentang, dari Kulit*. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor Bogor.
- Rahma, S. 2017. Pengaruh Perbedaan Suhu Pengeringan Terhadap Kadar Vitamin A Pada Tepung Wortel (*Daucus Carota L.*) Grade Terendah Sebagai Sumber Belajar Biologi. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Rahmayanti R, A., M. Mahendradatta, Rahmaniari. 2018. CPPBT Produk Inovasi Alba Kids : Koloid Ikan Gabus (*Channa striata*) Sebagai Suplemen Pangan Untuk Anak-Anak. Universitas Hasanuddin
- Rieuwpassa, F. J., & Cahyono, E. (2019). Karakteristik Fisiko-Kimia Konsentrat Protein Ikan Sunglir (*Elagatis bipinnulatus*). *Jurnal MIPA*, 8(3), 164-167.
- Rieuwpassa, F. J., Karimela, E. J., & Lasaru, D. C. (2018). Karakterisasi sifat fungsional konsentrat protein Ikan sunglir (*Elagatis bipinnulatus*). *Jurnal Teknologi Perikanan dan Kelautan*, 9(2), 177-183.
- Riyani, A.P. N., 2021. Perancangan Mesin dan Peralatan, Denah Tata Letak, dan Proses Produksi Pilot Plant Ekstrudat Jagung. *Skripsi*. Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.
- Rohmatun, Y. 2010. *Ensiklopedia Sistem Koloid dan Senyawa Hidrokarbon*. ALPRIN : Semarang
- Rosyida F, 2014. Pengaruh Jumlah Gula dan Asam Sitrat Terhadap Sifat Organoleptic, Kadar Air Dan Jumlah Mikroba Manisan Kering Siwalan (*Borassus Flabellifer*). *E-Journal Boga* 03(1), 297-307. Universitas Negeri Surabaya.
- Rothe M. 1989. *Introduction to Aroma Research*. Dordrecht (Netherlands): Kluwer Academic Publishe.
- Roziqin, M, M., Sri, K., Arie, F, M. 2014. Penggandaan Skala Proses Pembuatan Bahan Pakan Ternak Berbasis Kulit Ari Kedelai (*Glycine max L.Merr*). *Thesis*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Ruiter, A., 1995. *Fish and Fishery Products. Compositon, Nitriton Properties and Stability*. CAB International, Singapore.

- Saaf, A. S. (2016). Penerapan Model Pembelajaran Kooperatif Tipe Teams Games Tournament (TGT) Menggunakan Permainan Ular Tangga untuk Meningkatkan Hasil Belajar Siswa Kelas XI pada Materi Koloid di SMAN I Baitussalam Aceh Besar (*Doctoral dissertation*, UIN Ar-Raniry Banda Aceh).
- Sae-kang, V., & Suphantharika, M. (2006). Influence of pH and xanthan gum addition on freeze-thaw stability of tapioca starch pastes. *Carbohydrate Polymers*, 65(3), 371-380.
- Santika, I. G. P. N. A. (2016). Pengukuran Tingkat Kadar Lemak Tubuh Melalui Jogging Selama 30 Menit Mahasiswa Putra Semester IV FPOK IKIP PGRI Bali Tahun 2016. *Jurnal Pendidikan Kesehatan Rekreasi*, 2(1), 89-98.
- Sari, T.W. 2013. Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Konsumsi Suplemen Asam Amino Pada Anggota Fitness Centre Syahida In Uin Syarif Hidayatullah Jakarta Tahun 2013. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Sediaoetama, A. D. (2010). *Ilmu Gizi Untuk Mahasiswa Dan Profesi Jilid I*. Jakarta. Dian Rakyat.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan M. P. Sari, 2010. *Analisis Sensoris untuk Industri Pangan dan Agro. Perpustakaan Nasional*. Katalog dalam Terbitan (KDT). Bogor.
- Sholihatul Ummah. 2018. Skripsi. *Analisis Bakteri Patogen dan Jamur dalam Sediaan Racikan Suspensi di Puskesmas Kabupaten Banyumas*. Universitas Muhammadiyah purwokerto.
- Sobari, E., & Fathurohman, F. (2017). Efektifitas Penyiangan Terhadap Hasil Tanaman Wortel (*Daucus carota L.*) Lokal Cipanas Bogor. *Jurnal Biodjati*, 2(1), 1-8.
- Standarisasi Nasional Indonesia. 2006. No. 01-2346-2006. Pentunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Sudibyo, A. 1991. Peranan Flavor dalam Industri Pangan dan Trend Pengembangannya di Masa Mendatang. *J. Agro Based Industri*, 8(1), 28 – 35.
- Sugiarto, T. Hidayah. 2013. Studi Kasus Konsumsi Suplemen Pada Member Fitness Center di Kota Yogyakarta. *J. Media Ilmu Keolahragaan Indonesia*, 3(1), 30 – 38
- Sukamto. 2023. *Perbaikan Tekstur Dan Sifat Organoleptic Roti Yang Dibuat Dari Bahan Baku Tepung Jagung Dimodifikasi Oleh Gum Xanthan*. Universitas Widyagama Malang.
- Sulthoniyah, S. (2012). *Pengaruh Suhu Pengukusan Terhadap Kandungan Gizi dan Organoleptik Abon Ikan Gabus (Ophiocephalus Striatus)* (Doctoral Dissertation, Universitas Brawijaya).
- Sumardjo, D. 2009. *Pengantar Kimia Buku Panduan Kuliah Mahasiswa Kedokteran*. Penerbit Buku Kedokteran EGC : Jakarta.

- Sumarno, 2007. *Madu ikan kutuk "produk bioporses" (penelitian pendahuluan)*. Faperta UNARS, Situbondo.
- Supandi, T. I., Tang, U. M., & Putra, I. (2015). *Feeding Made With Different Protein Content On Growth And Survival Rate (Chana striata) Fingerlings* (Doctoral dissertation, Riau University).
- Suryakusumah, G. (2011). *Analisis Kelayakan Teknis Produksi Sirup Bunga Rosella (Hibiscus sabdariffa) Pada Skala Ganda* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Sutanto, V.D.S. 2017. *Formulasi Dan Aplikasi Sirup Berflavor Buah Pada Minuman Capucino Serta Tingkat Penerimaan Konsumen Terhadap Minuman Capucino Berflavor Buah-Buahan*. Skripsi. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Suyadi, S., Nurwantoro, N., & Mulyani, S. (2012). Total yeast, pH, cita rasa asam dan cita rasa alkohol pada es krim dengan penambahan starter *Saccharomyces cerevisiae* pada lama pemeraman yang berbeda. *Animal Agriculture Journal*, 1(2), 246-257.
- Syahni dan Hardinsyah. 2002. Jenis, Bentuk dan Konsumsi Suplemen pada Wanita di Kota Jakarta Pusat dalam Prosiding Kongres Nasional PERSAGI dan Temu Ilmiah XII. Jakarta 8-10 Juli.
- Syauqi, A., H. Santoso, M. Fuadi. 2017. Uji Kandungan Albumin Ikan Gabus (*Channa striata*) dalam Perbedaan Lingkungan Air. *J. Ilmiah BIOSAIN TROPIS*, 3(1), 23 – 30.
- Tawali, A. B., Roreng, M. K., & Mahendradatta, M. (2012). Difusi teknologi produksi konsentrat protein dari ikan gabus sebagai food supplement. *Prosiding in Sinas*, 243–247
- Tawali, A. B. Asfar, M., Mahendradatta, M. 2018. Comparison of Proximate Composition, Amino Acid, Vitamin, and Mineral Contents of Whole Fish Powder and Fish Protein Concentrate From Local Indonesia Snakehead. *Carpathian Journal of Food Science and Technology*, 10(3), pp. 40–46.
- Tawali, A. B., Abdullah, N., Asfar, M., M., Mahendradatta. 2014. Extraction of Albumin of Snakehead Fish (*Channa striatus*) In Producing The Fish Protein Concentrate (FPC). *International Journal of Scientific and Technology Research*, 3(4) : 85 – 88.
- Tjiptoningsih, U.G. 2020. Uji Daya Hambat Air Perasan Buah Lemon (*Citrus Limon* (L.) Burm F.) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Aggregatibacter actinomycetemcomitans*. *J. Ilmiah dan Teknologi Kedokteran Gigi*, 16(2), 86 – 96.
- Trisyani, N., R. H. Ningrum, T.I. Agustin. 2021. Karakteristik Fisik Dan Organoleptik Tepung Daging Kerang Bambu (*Solen* sp.) Dengan Bahan Perendam yang Berbeda. *J. Kelautan*, 14(1), 82 – 90.

- Wardhani, G, E. 2020. Pengaruh gum xanthan terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik susu kedelai. Skripsi. Universitas katolik widya mandala Surabaya. Surabaya.
- Winarno, F.G. 1997, Kimia pangan dan Gizi. PT. Gramedia; Jakarta.
- Wulandari, D. D. 2017. Kualitas madu (Keasaman, kadar Air, dan kadar Gula Pereduksi) Berdasarjab Perbedaan Suhu Penyimpanan. J. Kimia Riset, 2(1), 16 – 22.
- Wulandari, D. M. N., P. I. Saktihono, T. Susilowati. 2016. Kajian Pemanfaatan Biji Nangka Dengan Plasticizer Gliserindari Minyak Jelantah Sebagai Bahan Pembuatan *Edible Coating*. J. Rekapangan, 11(2), 1 – 9.
- Yuliarti, N. 2009. *A To Z Food Supplement*. Penerbit Andi : Yogyakarta.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Data Hasil Pengujian Organoleptik Warna

1. Hasil Organoleptik Parameter Warna

NO	PANELIS	Warna					
		A1			A2		
		U1	U2	U3	U1	U2	U3
1	Muh Rival	4	4	5	3	4	4
2	Mega Puspa	4	4	4	3	4	3
3	Angga Renaldi	4	5	4	4	3	4
4	Andi Eka Sarmila	4	5	5	4	5	4
5	Ayuni Efani Boron	4	2	3	5	4	4
6	Nurul Luthfiah Ramadhani	4	4	3	4	5	4
7	Rahmani Ananda	3	4	4	3	4	4
8	Hasri Ayuni	4	4	3	5	5	5
9	Aura Adha	4	4	4	4	4	4
10	Nurul Fadliah U	5	5	5	4	4	4
11	Stevanie Elsa	4	4	4	2	4	4
12	Ummul Paidah	3	3	3	3	3	4
13	Kezia	4	4	4	3	5	3
14	Thaha	3	4	3	4	5	4
15	Ristanti Adelia	3	3	4	4	4	3
JUMLAH		57	59	58	55	63	58
RATA-RATA		3,87			3,91		

2. Hasil Analisa Uji Independent T-Test Parameter Warna

Group Statistics

	WARNA	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Nilai	A1	3	58.00	1.000	.577
	A2	3	58.67	4.041	2.333

Independent Samples Test

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Nilai	Equal variances assumed	3.571	.132	-.277	4	.795	-.667	2.404	-7.340	6.007
	Equal variances not assumed			-.277	2.244	.805	-.667	2.404	-10.003	8.669

Lampiran 2. Data Hasil Pengujian Organoleptik Rasa

1. Hasil Organoleptik Parameter Rasa

NO	PANELIS	Rasa					
		A1			A2		
		U1	U2	U3	U1	U2	U3
1	Muh Rival	5	4	4	3	4	3
2	Mega Puspa	3	5	4	2	2	2
3	Angga Renaldi	5	5	5	4	4	4
4	Andi Eka Sarmila	4	4	5	3	4	3
5	Ayuni Efani Boron	4	3	3	5	3	4
6	Nurul Luthfiah Ramadhani	4	3	3	3	4	3
7	Rahmani Ananda	4	3	4	4	4	5
8	Hasri Ayuni	3	3	4	5	4	5
9	Aura Adha	2	3	3	5	3	4
10	Nurul Fadliah U	4	5	5	4	3	3
11	Stevanie Elsa	3	4	3	4	4	4
12	Ummul Paidah	5	4	5	4	4	4
13	Kezia	3	4	3	5	5	5
14	Thaha	4	3	2	5	5	5
15	Ristanti Adelia	3	4	4	3	3	4
JUMLAH		56	57	57	59	56	58
RATA-RATA		3,78			3,84		

2. Hasil Analisa Uji Independent T-Test Parameter Rasa

Group statistics

Rasa		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error mean
Nilai	A1	3	56.67	.577	.333
	A2	3	57.67	1.528	.882

Independent samples test

		Levene's test for equality of variances		T-test for equality of means						
		F	Sig.	T	Df	Sig. (2-tailed)	Mean difference	Std. Error difference	95% confidence interval of the difference	
									Lower	Upper
Nilai	Equal variances assumed	2.571	.184	-1.061	4	.349	-1.000	.943	-3.618	1.618
	Equal variances not assumed			-1.061	2.560	.379	-1.000	.943	-4.314	2.314

Lampiran 3. Data Hasil Pengujian Organoleptik Aroma

1. Hasil Organoleptik Parameter Aroma

NO	PANELIS	Aroma					
		A1			A2		
		U1	U2	U3	U1	U2	U3
1	Muh Rival	5	5	4	3	4	3
2	Mega Puspa	4	3	2	4	4	4
3	Angga Renaldi	5	4	4	3	4	3
4	Andi Eka Sarmila	3	3	4	3	2	3
5	Ayuni Efani Boron	4	4	3	4	3	3
6	Nurul Luthfiah Ramadhani	3	4	4	4	3	3
7	Rahmani Ananda	3	4	3	3	2	4
8	Hasri Ayuni	5	3	4	4	5	5
9	Aura Adha	3	3	1	3	3	3
10	Nurul Fadliah U	4	4	4	3	4	4
11	Stevanie Elsa	4	3	3	4	4	2
12	Ummul Paidah	5	3	4	4	4	4
13	Kezia	3	3	3	3	3	3
14	Thaha	2	3	3	3	3	3
15	Ristanti Adelia	3	5	3	4	3	3
JUMLAH		56	54	49	52	51	50
RATA-RATA		3,53			3,4		

2. Hasil Analisa Uji Independent T-Test Parameter Aroma

Group Statistics

AROMA		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Nilai	A1	3	53.00	3.606	2.082
	A2	3	51.00	1.000	.577

Independent samples test

		Levene's test for equality of variances		T-test for equality of means						
		F	Sig.	T	Df	Sig. (2-tailed)	Mean difference	Std. Error difference	95% confidence interval of the difference	
									Lower	Upper
Nilai	Equal variances assumed	4.500	.101	.926	4	.407	2.000	2.160	-3.998	7.998
	Equal variances not assumed			.926	2.306	.441	2.000	2.160	-6.208	10.208

Lampiran 4. Data Hasil Pengujian Organoleptik Teksture

1. Hasil Organoleptik Parameter Teksture

NO	PANELIS	Teksture					
		A1			A2		
		U1	U2	U3	U1	U2	U3
1	Muh Rival	4	4	4	4	4	4
2	Mega Puspa	4	3	4	3	4	3
3	Angga Renaldi	4	4	4	5	4	4
4	Andi Eka Sarmila	3	3	3	4	4	4
5	Ayuni Efani Boron	3	3	3	5	3	3
6	Nurul Luthfiah Ramadhani	4	4	3	3	2	3
7	Rahmani Ananda	4	4	2	2	4	3
8	Hasri Ayuni	3	3	3	4	4	4
9	Aura Adha	4	3	3	3	4	3
10	Nurul Fadliah U	5	4	3	3	4	4
11	Stevanie Elsa	4	4	4	3	4	2
12	Ummul Paidah	4	4	3	4	4	3
13	Kezia	3	3	3	4	4	4
14	Thaha	3	4	4	3	3	3
15	Ristanti Adelia	3	4	4	3	4	4
JUMLAH		55	54	50	53	56	51
RATA-RATA		3,53			3,56		

2. Hasil Analisa Uji Independent T-Test Parameter Teksture

Group Statistics

TEKSTURE		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Nilai	A1	3	53.00	2.646	1.528
	A2	3	53.33	2.517	1.453

Independent Samples Test

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Nilai	Equal variances assumed	.057	.823	-.158	4	.882	-.333	2.108	-6.187	5.520
	Equal variances not assumed			-.158	3.990	.882	-.333	2.108	-6.192	5.526

Lampiran 5. Data Hasil Pengujian Ph

1. Hasil Parameter Uji pH

Hari Ke-	Sampel	pH		Jumlah	Rata-Rata
		U1	U2		
1	A1	5,43	4,79	10,22	5,11
	A2	4,84	4,77	9,61	4,8
3	A1	4,82	4,79	9,61	4,8
	A2	4,71	4,78	9,49	4,74
5	A1	4,5	4,77	9,27	4,63
	A2	4,66	4,75	9,31	4,65
6	A1	4,19	4,23	8,42	4,21
	A2	4,57	4,48	9,05	4,52

2. Hasil Analisa Uji Independent T-Test Parameter Uji pH

Group Statistics

Uji pH	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Nilai A1	4	4.6838	.37317	.18659
A2	4	4.6825	.12176	.06088

Independent Samples Test

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Nilai	Equal variances assumed	2.204	.188	.006	6	.995	.00125	.19627	-.47900	.48150
	Equal variances not assumed			.006	3.632	.995	.00125	.19627	-.56618	.56868

Lampiran 6. Data Hasil Pengujian Viskositas

1. Hasil Parameter Uji Viskositas

	LAMA PENYIMPANAN	ULANGAN		TOTAL	RATA-RATA (mpa's)
		U1	U2		
100 ML	HARI KE-1	1745	1729	3474	1737
	HARI KE-3	1614	1285	2899	1449,5
	HARI KE-5	1820	1808	3628	1814
	HARI KE-7	1390	1415	2805	1402,5
	LAMA PENYIMPANAN	ULANGAN		TOTAL	RATA-RATA
		U1	U2		
5 L	HARI KE-1	1825	1775	3600	1800
	HARI KE-3	1789	1754	3543	1771,5
	HARI KE-5	1515	1464	2979	1489,5
	HARI KE-7	1242	1445	2687	1343,5

2. Hasil Analisa Uji Independent T-Test Parameter Uji Viskositas

Group Statistics

Viskositas	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Nilai A1	4	1.601E3	205.1172	102.5586
A2	3	1.687E3	171.6326	99.0921

Independent Samples Test

	Levene's Test for Equality of Variances	t-test for Equality of Means								
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Nilai	Equal variances assumed	1.450	.282	-.587	5	.583	-86.2500	146.9662	464.0386	291.538
	Equal variances not assumed			-.605	4.861	.572	-86.2500	142.6097	456.0132	283.5132

Lampiran 7. Data Hasil Pengujian Kadar Air

1. Hasil Parameter Uji Kadar Air

SKALA	ULANGAN	KADAR AIR (%)	JUMLAH	RATA-RATA
100ML	U1	65,3	195,00	65,00%
	U2	65,4		
	U3	64,3		
5L	U1	64,7	193,20	64,40%
	U2	64,8		
	U3	63,7		

2. Hasil Analisa Uji Independent T-Test Parameter Uji Kadar Air

Group Statistics

	Uji Kadar Air	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Nilai	A1	3	65.0000	.60828	.35119
	A2	3	64.4000	.60828	.35119

Independent Samples Test

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Nilai	Equal variances assumed	.000	1.000	1.208	4	.294	.60000	.49666	-.77894	1.97894
	Equal variances not assumed			1.208	4.000	.294	.60000	.49666	-.77894	1.97894

Lampiran 8. Data Hasil Pengujian Kadar Abu

1. Hasil Parameter Uji Kadar Abu

SKALA	ULANGAN	KADAR ABU	JUMLAH	RATA-RATA
100ML	U1	0,31%	1,11	0,37%
	U2	0,41%		
	U3	0,39%		
5L	U1	0,38%	0,33	0,33%
	U2	0,32%		
	U3	0,29%		

2. Hasil Analisa Uji Independent T-Test Parameter Uji Kadar Abu

Group Statistics

	Uji Kadar Abu	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Nilai	A1	3	.3700	.05292	.03055
	A2	3	.3300	.04583	.02646

Independent Samples Test

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Nilai	Equal variances assumed	.160	.710	.990	4	.378	.04000	.04041	-.07221	.15221
	Equal variances not assumed			.990	3.920	.379	.04000	.04041	-.07312	.15312

Lampiran 9. Data Hasil Pengujian Lemak

1. Hasil Parameter Uji Lemak

SKALA	ULANGAN	KADAR ABU	JUMLAH	RATA-RATA
100ML	U1	0,34	1,05	0,35%
	U2	0,31		
	U3	0,4		
5L	U1	0,41	1,1	0,37%
	U2	0,33		
	U3	0,36		

2. Hasil Analisa Uji Independent T-Test Parameter Uji Lemak

Group Statistics

Lemak	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Nilai A1	3	.3500	.04583	.02646
A2	3	.3667	.04041	.02333

Independent Samples Test

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Nilai	Equal variances assumed	.073	.801	-.472	4	.661	-.01667	.03528	-.11461	.08128
	Equal variances not assumed			-.472	3.938	.662	-.01667	.03528	-.11522	.08188

Lampiran 10. Data Hasil Pengujian Protein

1. Hasil Parameter Uji Protein

SKALA	ULANGAN	PROTEIN	JUMLAH	RATA-RATA
100ML	U1	5,35	16,35	5,45%
	U2	5,59		
	U3	5,41		
5L	U1	5,48	16,35	5,45%
	U2	5,96		
	U3	4,91		

2. Hasil Analisa Uji Independent T-Test Parameter Uji Protein

Group Statistics

	Uji Protein	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Nilai	A1	3	5.4500	.12490	.07211
	A2	3	5.4500	.52564	.30348

Independent Samples Test

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Nilai	Equal variances assumed	2.527	.187	.000	4	1.000	.00000	.31193	-.86606	.86606
	Equal variances not assumed			.000	2.225	1.000	.00000	.31193	-1.22004	1.22004

Lampiran 11. Data Hasil Pengujian Albumin

1. Hasil Parameter Uji Albumin

SKALA	ULANGAN	ALBUMIN ($\mu\text{g/g}$)	JUMLAH ($\mu\text{g/g}$)	RATA- RATA (%)
100ML	U1	37157,96	110693,67	3,68
	U2	35744,27		
	U3	37791,44		
5L	U1	36475,96	108634,66	3,62
	U2	35237,31		
	U3	36921,39		

Rumus Penentuan Kadar Albumin:

$$\text{Rata - rata Albumin (\%)} = \frac{\text{total rata-rata kadar albumin } (\mu\text{g/g})}{1000000} \times 100\%$$

2. Hasil Analisa Uji Independent T-Test Parameter Uji Albumin

Group Statistics

	Uji Kadar Albumin	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Nilai	A1	3	3.6833	.10263	.05925
	A2	3	3.6167	.08737	.05044

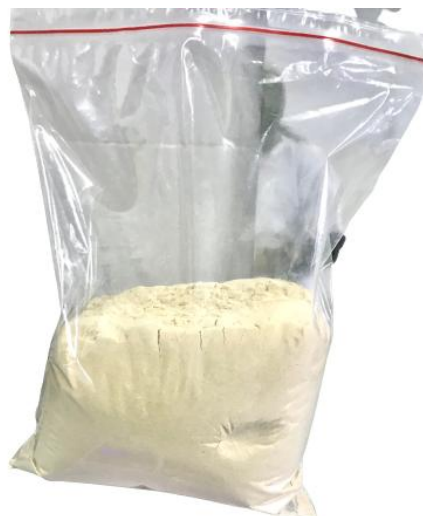
Independent Samples Test

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Nilai	Equal variances assumed	.110	.757	.857	4	.440	.06667	.07782	-.14939	.28272
	Equal variances not assumed			.857	3.901	.441	.06667	.07782	-.15158	.28491

Lampiran 13. Dokumentasi Kegiatan Penelitian

- Pembuatan konsentrat ikan gabus





- Pembuatan dispersi konsentrat ikan gabus skala 5L

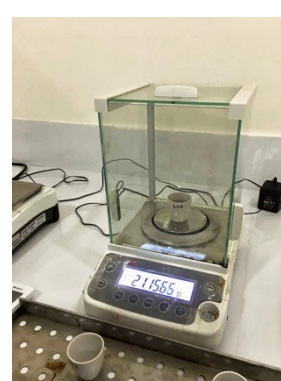
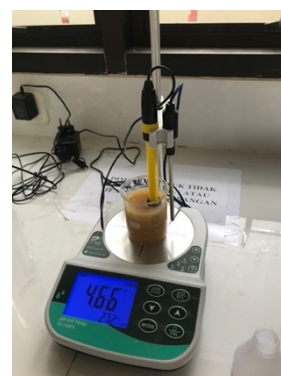




- Pembuatan dispersi konsentrat ikan gabus skala 100ml



- Pengujian fisikokimia dispersi konsentrat ikan gabus



- Pengujian organoleptik produk dispersi konsentrat ikan gabus

