

DAFTAR PUSTAKA

- , Priyo Wahyudi. (2017). 13(1), 52–65.
- Agustin, V., Muhammad, M., & Putra, P. (2023). (*jurnal ilmiah perikanan dan kelautan*). 15(1), 44–56.
- Aini, A. N. (2021). Pre-Screening Profil Protein Daging Sebagai Pengaruh Variasi Metode Penyembelihan Hewan. *Warta Akab*, 43(2), 9–13. <https://doi.org/10.55075/wa.v45i1.2>
- 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. <https://doi.org/10.19087/jveteriner.2019.20.3.436>
- Budiyanto, R., Sumo, M., & Budiprasetya, F. (2024). Hubungan Malnutrisi Jumlah Total Albumin dan Protein Serum Terhadap Aktivitas Siswa. *Biosainstropis*, 9(2), 95–101. <https://doi.org/10.33474/e-jbst.v9i2.559>
- Cahyono, H., Trilaksani, W., & Uju. (2022). Physicochemical Characteristics of Papain Soluble Collagen from Tuna (*Thunnus* sp.) Swim Bladder. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 25(1), 1–17. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v25i1.38213>
- Eri Virmando, & Hamdani SP Ginting. (2025). Pengaruh Metode Pengukusan Ikan Gabus (*Channa striata*) yang direndam dengan Ekstrak Jeruk Kunci terhadap Kadar Albumin. *Sehat Rakyat: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 4(2), 176–184. <https://doi.org/10.54259/sehatrakyat.v4i2.4263>
- Hidayatullah, M. H., Munawwarah, M., & Suhendi, A. (2023). Optimasi Metode Ekstraksi Albumin Dari Ikan Gabus (*Channa striata*). *JPSCR: Journal of Pharmaceutical Science and Clinical Research*, 8(3), 385. <https://doi.org/10.20961/jpscr.v8i3.66952>
- Istiadi, K. A., Khairani, I. A., & Andriani, S. (2024). Perbedaan Profil Protein Plasma Darah Mencit Menggunakan SDS-PAGE Tanpa Penambahan dan dengan Penambahan 2-Mercaptoethanol. *Jurnal Pendidikan Biologi Undiksha*, 11(2), 17–27.
- Kumoro, A. C., Wardhani, D. H., Kusworo, T. D., Djaeni, M., Azis, Y. M. F., Alhanif, M., & Ping, T. C. (2024). Manufacturing of protein concentrate from the flesh of snakehead fish (*Channa striata*) through consecutive ultrasound-assisted organic solvent extraction and vacuum drying. *Cogent Food and Agriculture*, 10(1). <https://doi.org/10.1080/23311932.2023.2293331>
- Mooduto, I. P. U., Siti. A. P., dan Z. A. (2022). Analisis Fisiko-Kimia dan Organoleptik Mayonnaise Berbahan Dasar Buah Alpukat (*Persea americana*). *Jambura Journal of Food Technology*, 4(1), 100–110. <https://doi.org/10.37905/jjft.v4i1.13627>
- Niga, M. I. B., Suptijah, P., & Trilaksani, W. (2022). Isolation and Characterization Extract and Powder from Snakehead Fish (*Channa striata*) and It Potency as Immunomodulator Stocks. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 25(1), 52–66. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v25i1.37831>
- Nurilmala M, Safithri M, Pradita FT, & Pertiwi RM. (2020). 33924-Article Text-125205-2-10-20210312. *Jphpi*, 23(3), 548–557.
- Permatasari, T. A. E., Ernirita, Kurniaty, I., & Widakdo, G. (2021). Nutritional and microbiological characteristics of snakehead fish flour (*Channa striata*) and its modification as weight enhancing supplements for children with tuberculosis. *Food Science and Technology (United States)*, 9(3), 45–57. <https://doi.org/10.13189/fst.2021.090301>

- Polidipersitas, I., Zeta, D. A. N., & Pada, P. (2023). *Pengaruh waktu sonikasi terhadap ukuran partikel, indeks polidipersitas dan zeta potensial pada fitosom ekstrak teh hijau*. 3(2), 403–408.
- Prihantini, M., Zulfa, E., Prastiwi, L. D., & Yulianti, I. D. (2020). Pengaruh Waktu Ultrasonifikasi Terhadap Karakteristik Fisika Nanopartikel Kitosan Ekstrak Etanol Daun Suji (*Pleomele angustifolia*) dan Uji Stabilitas Fisika Menggunakan Metode Cycling Test. *Jurnal Ilmu Farmasi Dan Farmasi Klinik*, 16(02), 125. <https://doi.org/10.31942/jiffk.v16i02.3237>
- Putri, A. M., Uju, & Hardiningtyas, S. D. (2021). Pengaruh Jenis Pelarut dan Ultrasonikasi terhadap Ekstrak Fikoeritrin dari *Kappaphycus alvarezii*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 24(2), 269–283. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v24i2.37182>
- Rahayu, G. K., Solihin, D. D., & Butet, N. A. (2021). Population diversity of striped snakehead, *Channa striata* (Bloch, 1793) from Bekasi, West Java and Barito Kuala, South Kalimantan using Cytochrome B gene. *Jurnal Iktiologi Indonesia*, 21(1), 61–73. <https://doi.org/10.32491/jii.v21i1.552>
- Rahayu, W. M., Silvana, A., & Silvindari, P. M. (2021). Karakteristik Sari Tempe Keedelai Hitam (*Glycine max* var. Mallika) dengan Jahe Merah pada Variasi Persentasi Kulit Biji dalam Fermentasi. *Jurnal Ilmiah Teknosains*, 7(2/Nov), 31–38. <https://doi.org/10.26877/jitek.v7i2/nov.9978>
- Rahmahani, J., Pradhita, D. K. S., Widjaja, N. S., & Suwarno. (2021). Isolation and Identification of Protein Spike (Protein-S) in Field Isolates of Infectious Bronchitis Virus. *Jurnal Medik Veteriner*, 4(1), 104–109. <https://doi.org/10.20473/jmv.vol4.iss1.2021.104-109>
- Rejeki, D. S., Cahtanta, A. N., & Musiyam, S. M. (2023). Pengaruh Metode Pengemasan terhadap Kadar Protein pada Tempe The Effect of Packaging Method on Protein Content in Tempeh. *Jurnal Farmasi Indonesia*, 1(2), 10–18.
- Rifkia, V., & Revina, R. (2023). Pengaruh Variasi Bahan: Pelarut dan Lama Ekstraksi Ultrasonik dari Ekstrak Daun Kelor terhadap Rendemen dan Kadar Total Fenol. *JFIONline | Print ISSN 1412-1107 | e-ISSN 2355-696X*, 15(1), 94–100. <https://doi.org/10.35617/jfionline.v15i1.126>
- Rizki, N., & Abdullah, M. (2021). Kondisi Histopatologi Usus dan Lambung Ikan Gabus (*Channa striata*) yang Terinfeksi Endoparasit Histopathological Conditions of Endoparasite Infected Endoparasite Intestines and Stomach of Snakehead (*Channa striata*). *Jurnal Kelautan Dan Perikanan Indonesia Agustus*, 1(2), 60–74. <http://jurnal.unsyiah.ac.id/JKPI>
- Saputri, M. A., Pratiwi, G., Shiyan, S., Arina, Y., & Trisakti, I. (2023). Profil Spektra FTIR (Fourier Transform Infrared Spectrophotometry) Sari Ikan Gabus dengan Variasi Metode Ekstraksi. *Jurnal Ilmiah Multi Science Kesehatan*, 15(2), 126. <https://jurnal.stikes-aisyiyah-palembang.ac.id/index.php/Kep/article/view/>
- Singapurwa, N. M. A. S., Candra, I. P., & Semariyani, A. A. M. (2022). Profil Protein Ikan Lemuru Dengan Pengeringan Oven, Pengering Matahari Dan Sinar Matahari Berbasis Sds Page. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 15(2), 83. <https://doi.org/10.20961/jthp.v15i2.53612>
- Sulistiyani, M. (2017). *Indonesian Journal of Chemical Science Optimasi Pengukuran Spektrum Vibrasi Sampel Protein Menggunakan Spektrofotometer Fourier Transform Infrared (FT-IR)*. 6(2).
- Triyanti, S. B., Lestari, F. P., Fitriana, P. A. N., Rostiana, H. R., Silalahi, D. D., Syalsabina, T. D., Putri, R. Y., & Saputra, I. S. (2025). Pengaruh Metode Ekstraksi Maserasi, Sonikasi, dan Sokletasi Terhadap Nilai Rendemen Sampel

- Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Sains Dan Edukasi Sains*, 8(1), 71–78. <https://doi.org/10.24246/juses.v8i1p71-78>
- 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>
- Yuliana, T., Adityawarman, S., & Setiyawan, A. (2019). Uji Optimization of Albumin Precipitation with Variations in Temperature, pH, and Ethanol Concentration in Blood Plasma by the Simplex Lattice Design Method. *Jurnal Kartika Kimia*, 2(2), 78–85. <https://doi.org/10.26874/jkk.v2i2.36>
- Yuniati, R., Nurtari, R. Y., Annaafi, A. D., Priguna, T. M., Anggita, V. D., Kusumaningrum, N., Saraswati, I., Muslimin, Putra, F. E., & Hardian. (2024). The Effect of Long Heating and Aciditing Time on Albumin Levels in Snakehead Fish Extract. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 27(2), 104–111. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v27i2.46448>
- Yusman Maulid, Syaban, R., Abrian, S., Pangestika, W., Nasri Siregar, A., Arumsari, K., Rahayu Andayani, T., & Yuniarti, E. (2024). The Effect of Extraction Temperature of Snakehead Fish (*Channa Striata*) on Albumin Concentration and Sensory Preference for Healthy Drinks Products. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 12(2), 128–134. <https://doi.org/10.35800/mthp.12.2.2024.47024>