

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, B. (2017). Peningkatan kadar antosianin beras merah dan beras hitam melalui biofortifikasi. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 36(2), 91-98.
- Aryati, N. B., Hanim, D., & Sulaeman, E. S. (2018). hubungan ketersediaan pangan keluarga miskin, asupan protein, dan zink dengan pertumbuhan anak umur 12-24 bulan pada siklus 1000 hari pertama kehidupan. *Media Gizi Mikro Indonesia*, 9(2), 99-112.
- Aminah, S., & Hersoelistyorini, W. (2012). Karakteristik kimia tepung kecambah sereal dan kacang-kacangan dengan variasi blanching. In *Prosiding Seminar Nasional & Internasional* (Vol. 1, No. 1).
- Asikin AN dan Kusumaningrum I. (2017). Edible Portion dan Kandungan Kimia Ikan gabus (*Channa striata*) hasil budidaya Kolam di Kabupaten Kutai Kertanegara Kalimantan Timur. *Ziraa'ah* 42(3): 158-163
- Asih, E. R., & Arsil, Y. (2020). Tingkat kesukaan choux pastry kering dengan substitusi tepung ikan gabus. *Jurnal Gizido*, 12(1), 36-44.
- Ahadi, B. D., dan M. Y. Effendi. (2019). Validasi Lamanya Waktu Pengeringan untuk Penetapan Kadar Air Pakan Metode Oven dalam Praktikum Analisis Proksimat. *Jurnal Ilmu Peternakan Terapan*, 2(2), 34-38.
- Anam, C., Kawiji, K., Ariyoga, U. N., & Farha, R. (2021). Karakteristik Fisik dan Organoleptik MP-ASI Instan Diperkaya Ikan Patin dan Ikan Gabus Metode Freeze Dryer. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 21(2), 116-123.
- Aulia, I., Pangesthi, L. T., Astuti, N., & Sutiadiningsih, A. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah (*Oryza glaberrima*) Terhadap Sifat Organoleptik Paris Brest Kering. *Jurnal Tata Boga*, 10(1), 44-55.
- AOAC International. (2005). Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist. Washington D.C: Association of Official Analytical Chemist
- Bakhtra, D. D. A., Rusdi, R., & Mardiah, A. (2017). Penetapan kadar protein dalam telur unggas melalui analisis nitrogen menggunakan metode kjeldahl. *Jurnal Farmasi Higea*, 8(2), 143-150.
- BeMiller, James N. "Carbohydrate analysis." *Food analysis* (2017): 333-360.
- Chromý, V., Vinklárková, B., Šprongl, L., & Bittová, M. (2015). The Kjeldahl method as a primary reference procedure for total protein in certified reference materials used in clinical chemistry. I. A review of Kjeldahl methods adopted by laboratory medicine. *Critical reviews in analytical chemistry*, 45(2), 106-111.
- Diana, N., Slamet, A., & Kanetro, B. (2023). Sifat Fisik Kimia dan Tingkat Kesukaan Bubur Instan dengan Variasi Rasio Mocaf, Labu Kuning (*Cucurbita moschata*), dan Tempe serta Suhu Pengeringan. In *Prosiding Seminar Nasional Mini Riset Mahasiswa* (Vol. 2, No. 1, pp. 126-139).
- Diana, A. F., & Anggreini, R. A. (2023). Karakteristik organoleptik dan kimia snack bar tepung beras merah dengan penambahan pangan lokal sebagai makanan fungsional kaya serat. In *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan* (Vol. 1, No. 1, pp. 13-23).
- Dara, W., Yensasnidar, Y., Pandeni, A., & Mailinda, R. (2023). Biskuit balita tepung sagu yang disubstitusi tepung ikan gabus (*Channa striata*). *Jurnal Kesehatan Perintis*, 10(1), 21-29.

- Fatin, K., & Rahmawati, K. I. (2023). *Memahami Individu Melalui Psikologi Perkembangan*. Uwais Inspirasi Indonesia.
- 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.
- Gloria, J. S., Wisaniyasa, N. W., & Yusa, N. M. (2020). Pengaruh Perbandingan Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara* L.) Dan Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.) Terhadap Karakteristik Flakes. *Itepa: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, ISSN, 2527-8010.
- Hendrik, G., Ledo, M. E. S., & Nitsae, M. (2020). Aktivitas hidrolisis ekstrak kasar lipase dari kecambah biji kesambi (*Schleichera oleosa* L) dengan Variasi Waktu Perkecambahan. *SC/SCITATIO*, 1(2), 94-100.
- Kurniasih, N., Kusmiyati, M., Sari, R. P., & Wafdan, R. (2015). Potensi daun sirsak (*Annona muricata* linn), daun binahong (*Anredera cordifolia* (ten) steenis), dan daun benalu mangga (*Dendrophthoe pentandra*) sebagai antioksidan pencegah kanker. *Jurnal Istek*, 9(1).
- Kawan, I. M., Sadguna, D., & Darmadi, N. M. (2022). Program Kemitraan Masyarakat (PKM) pada Kelompok Pembudidaya Ikan di Desa Bebetin, Kecamatan Sawan, Kabupaten Buleleng, Provinsi Bali "Produksi Benih Ikan Gabus Melalui Rekayasa Pakan Buatan". *Community Service Journal (CSJ)*, 4(2), 169-174.
- KAHAR, S. M., Lasindrang, M., & Bait, Y. (2022). Formulasi biskuit bayi dengan penambahan tepung ubi jalar kuning (*Ipomoea Batatas*) termodifikasi yang di fortifikasi dengan tepung ikan gabus (*Ophiocephalus Striatus*). *Jambura Journal of Food Technology*, 4(2), 198-212.
- Kuszairi, K. (2017). Efektifitas Pemberian Diet Beras Merah Dalam Menurunkan Kadar Gula Darah Pada Penderita Diabetes Mellitus Di Puskesmas Pademawu Pamekasan. *Journal of Islamic Medicine*, 1(2), 97-107.
- Husain, N., & Engelen, A. (2020). Karakteristik bubur bayi instan berbahan dasar tepung beras merah dengan penambahan ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera* Lam). *Journal Of Agritech Science (JASc)*, 4(1), 30-42.
- Mardina, P., Sari, L. A., & Noerhayati, E. (2020). Effect of temperature and time on drying of raw materials in the cassava and sweet potato flour production on the physical and chemical properties. *Konversi*, 9(1).
- Nugroho, K. P., Sanubari, T. P., & Rosalina, S. (2019). Gambaran Tingkat Asupan Gizi Anak Sekolah Dasar Negeri 06 Salatiga. *Jurnal Kesehatan Kusuma Husada*, 94-101.
- Nurjanah, N., Jacoeb, A. M., Hidayat, T., & Chrystiawan, R. (2018). The change in fiber components of *Caulerpa* sp. seaweeds (from tual of Maluku) due to boiling process. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis*, 10(1), 35-48.
- Newsholme, P., Lima, M. M. R., Procópio, J., Pithon-Curi, T. C., Bazotte, R. B., & Curi, R. (2003). Glutamine and glutamate as vital metabolites. *Brazilian journal of medical and biological research*, 36, 153-163.
- Ningrumsari, I. N., Budiasih, R., & Afrilliyanti, P. (2022). Kajian Analisis Nutrisi Kedelai Hitam (*Glycine Soja* (L) Merrit) Difermentasi Oleh *Rhizopus Oligosporus*,

- Aspergillus Sojae Dan Konsorsiumnya Terhadap Karbohidrat Dan Lemak. *AGRITEKH (Jurnal Agribisnis dan Teknologi Pangan)*, 2(2), 90-98.
- Nursini, N. W., & Yogeswara, I. B. A. (2020). Pengaruh Sumber Karbon Terhadap Peningkatan Produksi Asam Gamma Aminobutirat (GABA) *Lactobacillus Plantarum* Ph715. In *Seminar Ilmiah Nasional Teknologi, Sains, Dan Sosial Humaniora (Sintesa)* (Vol. 3).
- Novita, R., Eviza, A., Husni, J., & Putri, S. K. (2017). Analisis organoleptik formula minuman kahwa daun mix. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 21(1), 58-62.
- Oktavia, W., Abriana, A., Dan Fitriyah, A. T. 2023. Karakteristik Sensoris Cokelat Pasta Hasil Conching Dengan Metode Couverture. *Pallangga: Journal Of Agriculture Science And Research*, 1(1), 01-08.
- Prastari C, Yasni S, Nurilmala M. 2017. Karakteristik protein ikan gabus yang berpotensi sebagai antihiperlipidemik. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 20(2): 413-423
- Perdana, F., & Hardinsyah, H. (2013). Analisis jenis, jumlah, dan mutu gizi konsumsi sarapan anak Indonesia. *Jurnal gizi dan Pangan*, 8(1), 39-46.
- Probosari, E. (2019). Pengaruh protein diet terhadap indeks glikemik. *Journal of Nutrition and Health*, 7(1), 33-39.
- Prasetya, W., & Yastanto, A. J. (2023). Evaluasi Waktu Pengeringan pada Metode Freeze Drying terhadap Karakteristik Kacang Tanah, Bawang Putih dan Tomat Menggunakan Alat Labconco FreeZone 2.5 L. *Indonesian Journal of Laboratory*, 1(2), 100-105.
- Pangan, J. T., Rosida, D. F., Sarofa, U., & Dewi, R. C. (2015). Karakteristik fisiko kimia sosis ayam dengan penggunaan konsentrat protein biji lamtoro gung (*Leucaena leucocephala*) sebagai emulsifier. *Jurnal Teknologi Pangan*, 9(1).
- Prabowo, H., Djoar, D. W., & Parjanto, P. (2014). Korelasi sifat-sifat agronomi dengan hasil dan kandungan antosianin padi beras merah. *Agrosains: Jurnal Penelitian Agronomi*, 16(2), 49-54.
- Rahmada, N. A., Kristiandi, K., Febrina, A., Hamdi, H., & Sigirowati, O. N. (2024). Analisis Kadar Air, Kadar Abu dan Kadar Serat pada Produk Potato Ball. *EDUFORTECH*, 9(2), 95-103.
- Ramlah, U. (2021). Gangguan kesehatan pada anak usia dini akibat kekurangan gizi dan upaya pencegahannya. *Ana'Bulava: Jurnal Pendidikan Anak*, 2(2), 12-25.
- Rahma, F. N., Sarofa, U., & Sanjaya, Y. A. (2024). KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK PATTY ANALOG NANGKA MUDA DAN TEPUNG KORO PEDANG (*Canavalia ensiformis* L.) DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG JANGKRIK (*Acheta domesticus*). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 9(5).
- Ramadhani, Z. O., Dwiloka, B., & Pramono, Y. B. (2019). Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung pisang kepok (*Musa acuminata* L.) terhadap kadar protein, kadar serat, daya kembang, dan mutu hedonik bolu kukus. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 80-85.
- Rafiony, A., Mulyanita, M., Trihardiani, I., Nopriantini, N., & Sundari, W. (2023). Pengembangan Formulasi Bubur Instan Berbasis Pangan Lokal di Tinjau dari Daya Terima, Sifat Fisikokimia dan Kandungan Gizi. *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)*, 6(2).

- Suliartini, N. W. S., Sadimantara, G. R., & Wijayanto, T. (2018). Pengujian kadar antosianin padi gogo beras merah hasil koleksi plasma nutfah Sulawesi Tenggara. *CROP AGRO, Scientific Journal of Agronomy*, 4(2), 43-48.
- Susilowati R, Januar IH, Fithriani D, dan Chasanah E. 2015. Potensi Ikan Air Tawar Budidaya Sebagai Bahan Baku Produk Nutrasetikal Berbasis Serum Albumin Ikan. *JPB Kelautan dan Perikanan* 10 (1): 37–44.
- Sari, D. K., Marliyanti, S. A., Kustiyah, L., Khomsan, A., & Gantohe, T. M. (2014). Bioavailabilitas Fortifikan, Daya Cerna Protein, serta Kontribusi Gizi Biskuit yang Ditambah Tepung Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) dan Difortifikasi Seng dan Besi. *Agritech*, 34(4), 359-364.
- Sari, D. K., Rosidi, A., & Rahmawati, H. (2017). Profil albumin dan betakaroten formula bubur bayi instan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 20(3), 602-608.
- Sari, F. I., Slamet, A., & Kanetro, B. (2022). Sifat Fisikokimia dan Tingkat Kesukaan Bubur Instan Campuran Labu Kuning, Beras Merah dan Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*). *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 7(2), 166-180.
- Saputra, R. W., Sunarno, S., & Mardiaty, S. M. (2016). Perbaikan Histologis Pusat Learning And Memory Di Hipokampus Otak Setelah Perlakuan Suplemen Daging Ikan Gabus (*Channa Striata*). *Bioma: Jurnal Ilmiah Biologi*, 5(1).
- Sine, Y., & Soetarto, E. S. (2018). Perubahan kadar vitamin dan mineral pada fermentasi tempe gude (*Cajanus cajan* L.). *Jurnal Saintek Lahan Kering*, 1(1), 1-3.
- Siswanti, S., Delinda, M. V., Parnanto, N. H. R., & Widowati, D. (2024). Karakteristik biskuit bayi dengan penambahan tepung jagung manis, tepung kacang merah, dan tepung ikan gabus. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 27(4), 266-281.
- Tumangger, J., Amna, U., Fajri, R., & Amri, Y. (2021). Analisis Kadar Serat Kasar dan Kadar Abu pada Tepung Beras (*Oryza Sativa* L.) Menggunakan Metode Gravimetri. *QUIMICA: Jurnal Kimia Sains dan Terapan*, 3(2), 27-30.
- Tarwendah, I. P. 2017. Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2).
- Tuapattinaya, P. M., Simal, R., & Warella, J. C. (2021). Analisis kadar air dan kadar abu teh berbahan dasar daun lamun (*Enhalus acoroides*). *BIOPENDIX: Jurnal Biologi, Pendidikan dan Terapan*, 8(1), 16-21.
- Tarigan, E., Jumali, J., & Kusbiantoro, B. (2014). Karakteristik flavor beras varietas padi aromatik dari ketinggian lokasi yang berbeda. *Jurnal Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*, 33(1), 124-137.
- Tay, J. B. J., Chua, X., Ang, C., Subramanian, G. S., Tan, S. Y., Lin, E. M. J., ... & Lim, K. (2021). Effects of spray-drying inlet temperature on the production of high-quality native rice starch. *Processes*, 9(9), 1557.
- Yuliyana, T. (2021). Pengaruh Waktu Perendaman Terhadap Kadar Vitamin B1 (Thiamin) dan Serat Kasar Pada Nasi Beras Merah. *Jurnal Gizi dan Kesehatan Manusia*, 1(2), 12-19.
- Yoe, N., Pujirestuti, S. M., Atthaariq, M. I., Resmi, P. C., Dan Dewi, A. A. K. 2021. Penerapan Sari Pandan Dan Serai Ke Dalam Wedang Jahe Sebagai Signature Drink Di Rumah Makan Seafood Golden Bay Sebang. In *Journey: Journal Of*

Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention And Event Management
(Vol. 4, No. 2, Pp. 299-320).

Zhang, Q., Zhu, L., Li, H., Chen, Q., Li, N., Li, J., ... & Kong, J. (2024). Insights and progress on the biosynthesis, metabolism, and physiological functions of gamma-aminobutyric acid (GABA): a review. *PeerJ*, 12, e18712