

DAFTAR PUSTAKA

- Ariffianto T. 2010. Karakteristik Bakso Ikan Nila Dengan Penambahan Karagenan Semimurni. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Asfar, M., Tawali, A.B., Pirman., Mahendradatta, M. (2019). Ekstraksi Albumin Ikan Gabus (*Channa striata*) Pada Titik Isoelektriknya. *Jurnal Agercolere*, 1(1), 6-12.
- Bijaksana U. 2010. Kajian fisiologi reproduksi ikan gabus, *Channa striata* Blkr. di dalam wadah dan perairan rawa sebagai upaya domestikasi. Disertasi. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor.
- Chairita. (2008). Karakteristik Bakso Ikan dari Campuran Surimi Ikan Layang (*Decapterus spp*) dan Ikan Kakap Merah (*Lutjanus sp*) Pada Penyimpanan Suhu Dingin. Institut Pertanian Bogor.
- Fashier, L.R dan N.S. Par~r. 1985. How do Food Emulsion Stabilizers' Work? *CRISCO Food Research Quaterley*.45 (2): 33-39.
- Fitriani N., A. Hekmah N. Fatahullah M. D. Suryani. Juli 2022. "Differences in Protein Content, Zink, and Acceptance of (*Channa Striata*) Fishballs As Snack for Toddlers." *Jurnal Gizi*, Vol 14, No.2.
- Fuadi, M., Santoso, H., Syaui, A. (2017). Uji Kandungan Albumin Ikan Gabus (*Channa striata*) dalam Perbedaan Lingkungan Air. *Jurnal Ilmiah Biosaintropis (Bioscience-Tropic)*, 3(1), 23-30. <https://doi.org/10.33474/e-jbst.v3i1.106>
- Jauharuddin M, R. 2019. "Pembuatan Bakso menggunakan Daging Ikan Gabus." Politeknik NSC Surabaya.
- Kumayanjati, B., & Dwimayasanti, R. (2018). Kualitas Karaginan Dari Rumput Laut *Kappaphycus alvarezii* pada Lokasi Berbeda di Perairan Maluku Tenggara. *Jurnal Pendidikan Biologi Kelautan dan Perikanan*, 13(1), 21-32
- Latif S.,I. 2018. "Inovasi Bakso dariI Ikan Gabus (*Channa Striata*) dengan Substitusi Daun Kelor (*Moriga Oleifera*) dan Wortel." *PKK FT Universitas Negeri Makassar*.
- Listyanto dan Septyanto (2009). *Ikan Gabus (Channa Striata) Manfaat Pengembangan dan Alternatif Teknik Budidaya*. Media Alikaur Volume 4 No 1

- Muliani B S. Februari 2022. "Inovasi Pembuatan Nugget Ikan Gabus berbasis Rumput Laut (*Enheuma Cottoni*) bebas Gluten." *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, Volum 8, Volum1. 111:124.
- Murray, J M, M C Delahunty, and I A Baxter. 31 January 2001. "Descriptive Sensory Analysis: Present and Future." *Food Research Internasioanl* 461-471.
- Mustafa, A., M. A. Widodo dan Y. Kristianto. 2012. Albumin And Zinc Content of Snakehead Fish (*Channa striata*) Extract and its Role in Health International Journal Science and Technology, 1(2): 1-8.
- Muslim. 2007. Potensi, peluang dan tantangan budidaya ikan gabus (*Channa striata*) di propinsi Sumatera Selatan. *Prosiding Forum Perairan Umum Indonesia IV(1):7-11*. Badan Riset Kelautan dan Perikanan Tangkap: Palembang.
- Moirano, T.W. 1977. Sulphated Seaweed Polysaccharides. Dalam: *Food Colloids*. The Avi Publishing. We\$tporl Connecticut P: 347-381
- Nirmala M. Shafitri M. Pradita T. F. Pertiwi M. 2020. "Profil Protein Ikan Gabus (*Channa Sriata*), Toman (*Channa Micropeltes*), dan Betutu (*Oxyeleotris Marmorata*)." Journal.ipb.ac.id/index.php/jphpi 548-557.
- Patty M. F. B., Sutiadiningsih A., Purwidiani N., Miranti M. G. 2023. "Pembuatan Bakso Ikan dengan Proporsi Ikan Tuna (*Tunnus Sp*) dan Ebi dengan Penambahan Puree Semanggi (*Mersiela Crenata*) ." *Journal of Creative Student Researth (JCSR)* 320-346.
- Rozi Fahrur. (2022). Analisis Perubahan Inflasi Beberapa Kota Besar di Indonesia Dengan Menggunakan Uji Kruskal-Wallis. *Jurnal Statistik Universitas Jambi*. Vol 1
- Syahrial, A. 2019. "Pembuatan Bakso Ikan Gabus." *Politeknik Pariwisata Maksassar*.
- Tri, Tjahjono. (2023). Cara praktis membuat beberapa jenis bakso di rumah. *Rumah Baca*, 6.
- Tunggadi, R. 2019. "Potensi Ikan Gabus (*Ophciocephalus Striatus*) dalam Mempercepat Penyembuhan Luka." *Jambura Fish Processing Journal* Vol.1
- Wibowo., Singgih. 1995. *Industri Pengolahan Bakso Ikan dan Bakso Daging* . Jakarta: Penebar Swadaya.
- Winamo, F. G., 1993. *Pangan, Gizi Teknologi dan Konsumen*. Pr. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Wodi SIM, Rieuwpassa FJ, Cahyono E. 2018. Peningkatan kualitas hasil tangkapan melalui penerapan system rantai dingin di Kelurahan Santiago. *Jurnal Ilmiah Tatengkorang*. 2:70-72.