

## Tingkat Penerimaan Konsumen dan Karakteristik Mutu Produk Inovasi Rempeyek Ikan

Maya Puspita Ningrum, Rizqy Wahyu Fitria, \*Serli Pujirahayu  
STIKES Bhakti Husada Mulia Madiun, Indonesia

### ABSTRAK

*Rempeyek atau peyek adalah sejenis makanan pelengkap dari kelompok gorengan, dimana secara umum rempeyek selalu diisi dengan biji kacang tanah atau kedelai, ikan teri, dan udang. Oleh karena itu, diperlukan suatu inovasi baru yaitu peyek ikan gabus dengan menggunakan ikan gabus sebagai bahan tambahannya. Namun pada proses penjualan ke mitra mengalami suatu kendala yaitu banyak masyarakat yang belum mengetahui produk baru inovasi rempeyek ikan gabus. Sehingga pengabdian ini bertujuan untuk mengetahui penerimaan konsumen terhadap produk inovasi rempeyek ikan gabus yang diolah dengan 2 varian berbeda dengan pengujian organoleptik meliputi parameter rupa, rasa, bau, dan tekstur. Hasil pengujian menunjukkan dari ke 2 varian rempeyek ikan gabus didapatkan lebih dari 6 untuk semua aspek nilai rata-rata ujinya. Sehingga, dapat disimpulkan bahwa produk inovasi rempeyek ikan gabus tersebut mendapatkan penilaian yang baik dan dapat diterima di kalangan masyarakat.*

*Kata kunci: Rempeyek, Ikan gabus, Penerimaan Konsumen.*

## Consumer Acceptance Level and Quality Characteristics of Fish Rempeyek Innovation Products

### ABSTRACT

*Rempeyek or peyek is a type of complementary food from the fried food group, where in general rempeyek is always filled with peanuts or soybeans, anchovies and shrimp. Therefore, a new innovation is needed, namely snakehead fish sticks using snakehead fish as an additional ingredient. However, during the sales process to partners, there was an obstacle, namely that many people did not know about the new innovative snakehead fish rempeyek product. So this service aims to determine consumer acceptance of the innovative snakehead fish rempeyek product which is prepared with 2 different variants with organoleptic testing including parameters of appearance, taste, smell and texture. The test results show that the 2 snakehead fish rempeyek variants obtained more than 6 for all aspects of the average test value. So, it can be concluded that the snakehead fish brittle innovation product has received a good assessment and is acceptable among the public.*

*Keyword: Rempeyek, Snakehead Fish, Consumer Acceptance.*

\* Corresponding Author:

Email : [serlypuji12@gmail.com](mailto:serlypuji12@gmail.com)

Alamat : Taman Praja No.25, Mojorejo, Kec.  
Taman, Madiun, Jawa Timur 63139

Hal: 101-111

This Journal is licensed under a [Creative Commons Attribution ShareAlike 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/)



## PENDAHULUAN

Rempeyek atau peyek adalah sejenis makanan pelengkap dari kelompok gorengan, dimana secara umum rempeyek adalah gorengan tepung beras yang dicampur dengan air hingga membentuk adonan kental, diberi bumbu dan diberi bahan pengisi yang khas seperti kacang, ebi, udang kecil dan ikan teri. Fungsi rempeyek sama dengan kerupuk yaitu sebagai pelengkap makan atau camilan. Produk rempeyek sangat disukai masyarakat sehingga banyak pengolah yang memproduksinya yang dijual diberbagai tempat mulai pasar tradisional maupun pasar modern. Peyek biasanya selalu diisi dengan biji kacang tanah atau kedelai. Namun, selain jenis kacang-kacangan, peyek juga bisa diisi dengan bahan pangan hewani berukuran kecil, seperti ikan teri, ebi, udang kecil, potongan ikan asin atau potongan belut (Adawyah dkk., 2020).

Protein merupakan suatu zat makanan yang penting bagi tubuh karena protein memiliki fungsi sebagai zat pembangun dan zat pengatur. Kandungan protein dalam bahan pangan bervariasi, baik dalam jumlah maupun jenisnya. Ikan merupakan salah satu bahan pangan hewani yang mengandung protein tinggi. Kandungan protein pada ikan lebih tinggi jika dibandingkan dengan bahan pangan lainnya, misalnya telur dan daging (Nurilmala dkk., 2021). Jenis protein yang terdapat pada ikan adalah protein sarkoplasma, miofibril, dan stroma. Albumin merupakan salah satu jenis protein sarkoplasma yang saat ini banyak diteliti dan dikembangkan karena memiliki banyak fungsi untuk kesehatan. Albumin memiliki fungsi sebagai pembentukan jaringan sel baru, mempercepat pemulihan jaringan sel yang rusak, serta memelihara keseimbangan cairan di dalam rongga pembuluh darah dengan cairan di rongga interstitial (Andreeva, 2010). Jenis perikanan air tawar yang sudah banyak diteliti mengenai kandungan proteinnya, khususnya albumin adalah ikan gabus. Protein ikan gabus segar mencapai 25,1%, sedangkan 6,224 % dari protein tersebut berupa albumin (Asfar dkk., 2014). Albumin dari ikan gabus saat ini banyak digunakan untuk obat penyembuhan luka (Baie & Sheikh, 2000).

Ikan gabus merupakan salah satu jenis ikan air tawar yang berasal dari daerah tropis. Ikan ini banyak ditemukan di perairan umum, seperti sungai, aliran irigasi, dan area persawahan. Ikan gabus memiliki ciri-ciri umum yaitu memiliki bentuk tubuh memanjang dan bagian belakang berbentuk pipih (Fitri & Asih, 2019). Ikan gabus di Indonesia pada umumnya cukup melimpah, sementara di Kabupaten Madiun ikan ini mudah ditemukan, akan tetapi kurang digemari oleh masyarakat untuk di konsumsi. Pengolahan yang dilakukan oleh masyarakat saat ini belum optimal sehingga perlu adanya inovasi pengolahan ikan gabus menjadi suatu produk yang memiliki nilai gizi tinggi. Sehingga dapat meningkatkan potensi ikan gabus (Domili dkk., 2021).

Ikan gabus memiliki banyak manfaat bagi kesehatan. Ikan gabus merupakan jenis ikan air tawar yang memiliki albumin tinggi. Menurut penelitian (Nugroho dkk., 2012) melaporkan bahwa kandungan albumin pada ikan gabus sebesar 2,459 g/100 g. Selain itu, menurut penelitian (Asikin & Kusumaningrum, 2017) melaporkan bahwa kadar albumin pada ikan gabus <600 g yaitu 15,26%; <900 g yaitu 17,85% dan <1200 g yaitu 14,23%. Ikan ini banyak dimanfaatkan di bidang kesehatan dan farmasi (Jamaluddin dkk., 2011). Secara empiris, digunakan untuk mempercepat proses penyembuhan luka pasca

operasi. Hal ini dikarenakan adanya kandungan albumin yang ada di dalamnya. Dalam ikan gabus mengandung 6,2% albumin dan 0,001741% Zn dengan asam amino esensial yaitu treonin, valin, metionin, isoleusin, leusin, fenilalanin, lisin, histidin, dan arginin serta asam amino non-esensial seperti asam aspartat, serin, asam glutamat, glisin, analin, sistein, tiroksin, hidroksilisin, amonia, hidoksiprolin, dan prolin (Domili dkk., 2021).

Saat ini pemanfaatan ikan gabus masih terbatas pada pengolahan secara konvensional, dimana ikan gabus bisa dimasak dan dikonsumsi oleh masyarakat. Dalam hal ini pemanfaatan ikan gabus secara material diperlukan inovasi pengolahan menjadi suatu produk yang memiliki nilai gizi tinggi. Seperti yang kita ketahui, peyek merupakan makanan yang sangat digemari oleh masyarakat baik dari kalangan anak-anak maupun dewasa. Pada umumnya, bahan utama peyek adalah terbuat dari tepung terigu, tepung beras dan untuk bahan tambahannya menggunakan kacang, ikan teri, ebi, dan udang. Memang pada dasarnya, semua bahan pembuatan peyek ini membuat cita rasa peyek memiliki banyak variasi, namun terlalu seringnya pemakaian bahan-bahan ini membuat mayoritas orang tidak begitu tertarik untuk mengkonsumsi peyek. Oleh karena itu, diperlukan suatu inovasi baru yaitu peyek ikan gabus dengan menggunakan ikan gabus sebagai bahan tambahannya. Namun pada proses penjualan ke mitra mengalami suatu kendala yaitu karena pada biasanya ikan gabus hanya diolah dimasak biasa dan dibuat suatu produk obat atau jamu untuk penyembuhan luka sedangkan pada produk ini ikan gabus diolah menjadi suatu olahan inovasi rempeyek ikan gabus sehingga banyak masyarakat yang belum mengetahui dengan produk ini.

## **METODE**

Dalam kegiatan ini melibatkan partisipasi dari masyarakat. Kegiatan diawali dengan tahap persiapan yaitu melakukan survei untuk mengamati kondisi dan lokasi mitra. Selanjutnya, tahap pelaksanaan yaitu memperkenalkan serta memasarkan produk baru inovasi rempeyek ikan gabus pada mitra. Untuk mengetahui tingkat penerimaan konsumen dari produk inovasi ini dilakukan uji hedonik yaitu panelis memberikan penilaian produk rempeyek topping ikan gabus dengan tambahan campuran ikan gabus dalam adonan (X1) dan rempeyek topping ikan gabus tanpa campuran ikan gabus dalam adonan (X2). Parameter yang digunakan yaitu penilaian organoleptik meliputi rupa, rasa, bau, dan tekstur. Panelis dimintakan tanggapan mengenai kesukaan terhadap rempeyek ikan gabus menggunakan skala dari rentan 1 (sangat tidak suka) hingga 10 (sangat suka). Jumlah panelis yang kita ambil sebanyak 50 peserta dan waktu kegiatan dilaksanakan pada bulan Agustus 2023 yang bertempat di Jl. Tawang Ria, No. 20 RT 10/ RW 3 Kecamatan Kartoharjo, Kelurahan Tawangrejo, Kota Madiun.

## **Alat dan Bahan**

Alat yang diperlukan dalam pembuatan produk rempeyek ikan gabus yaitu wajan, spatula, baskom, saringan, blender, kompor gas, irus, pouch plastik, dan alat press. Bahan-bahan yang digunakan yaitu ikan gabus, tepung beras, tepung tapioka, minyak goreng, santan, telur, penyedap rasa, kunyit, kemiri, ketumbar,

bawang merah, bawang putih, daun jeruk, dan garam. Pada pembuatan produk rempeyek ini menggunakan bahan-bahan yang berkualitas tinggi sehingga menghasilkan produk rempeyek yang enak, gurih dan renyah serta tidak menggunakan bahan pengawet sehingga tidak bertahan lama.

### Cara Kerja

Dalam pembuatan rempeyek ikan gabus ada beberapa proses yang dilakukan yaitu :

- a. Dilakukan pemisahan antara daging ikan gabus dengan tulangnya yang sudah di kukus matang.
- b. Pisahkan antara daging ikan gabus yang disuwir kecil-kecil sebagai topping rempeyek dan ikan gabus yang dihaluskan sebagai campuran adonan rempeyek kemudian dimasukkan ke dalam wadah.
- c. Masukkan tepung beras, tepung tapioka, bumbu-bumbu, air ke dalam baskom aduk hingga merata.
- d. Masukkan ikan gabus yang dihaluskan ke dalam adonan rempeyek (jika menginginkan adonan dengan campuran ikan gabus). Kemudian tambahkan santan dan telur aduk hingga adonan tercampur rata.
- e. Ambil 1 sendok irus dan tambahkan suwiran topping ikan gabus pada adonan yang siap di goreng.
- f. Lalu goreng adonan rempeyek dalam wajan yang sudah terisi minyak panas.
- g. Goreng adonan rempeyek hingga matang dan kering. Kemudian angkat dan tiriskan. Dilakukan hingga adonan habis.
- h. Rempeyek yang sudah ditiriskan kemudian di masukkan ke dalam pouch plastik, diberi label pada kemasan produk dan siap untuk di nikmati.

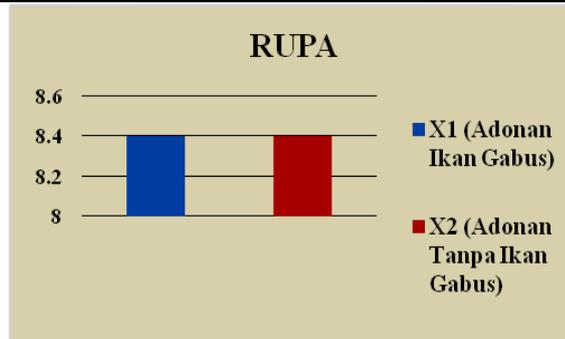
### HASIL DAN PEMBAHASAN

#### Penilaian Organoleptik

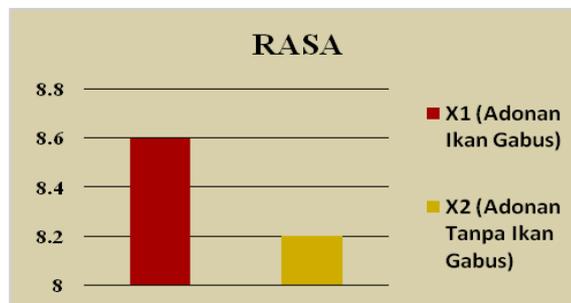
Karakteristik mutu produk rempeyek ikan gabus dengan uji organoleptik yang merupakan pengujian dengan menggunakan alat indera manusia sebagai alat utama untuk mengukur mutu makanan. Penilaian uji organoleptik dilakukan untuk mengukur rasa, aroma, warna, dan kerenyahan (Mawaddah dkk., 2021).



**Gambar 1**  
**Produk Rempeyek Ikan Gabus**



**Gambar 2**  
**Grafik Nilai Rata-rata Rupa Rempeyek Ikan Gabus dengan Penambahan Ikan Gabus dalam Adonan dan Tanpa Ikan Gabus dalam Adonan**

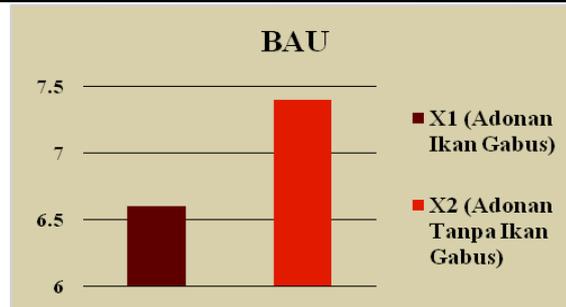


**Gambar 3**  
**Grafik Nilai Rata-rata Rasa Rempeyek Ikan Gabus dengan Penambahan Ikan Gabus dalam Adonan dan Tanpa Ikan Gabus dalam Adonan**

### Rupa

Berdasarkan Gambar 2, dapat diketahui bahwa nilai rata-rata rupa untuk rempeyek ikan gabus dengan penambahan ikan gabus ke dalam adonan (X1) dan rempeyek ikan gabus tanpa tambahan ikan gabus ke dalam adonan (X2) memiliki nilai rata-rata yang sama yaitu 8,4.

Berdasarkan Gambar 2, menunjukkan bahwa nilai rata-rata rupa rempeyek ikan gabus dengan 2 varian memiliki nilai persamaan yang sama, dimana hasil tersebut memberikan nilai yang baik terhadap rupa 2 varian produk rempeyek ikan gabus. Kesan pertama yang dirasakan saat melihat suatu produk biasanya melalui rupa ataupun penampakan dari produk tersebut dan cenderung lebih memilih produk yang memiliki rupa yang menarik. Rupa berkaitan dengan bentuk, ukuran, sifat-sifat permukaan seperti suram, mengkilat, datar, bergelombang dan lain-lain (Suhardi dkk., 2015). Menurut Rusdi & Sukirno (2013) menyatakan bahwa rupa lebih banyak melibatkan indera penglihatan dan merupakan salah satu indikator untuk menentukan apakah bahan pangan diterima atau tidak oleh konsumen, karena makanan yang berkualitas (rasanya enak, bergizi, teksturnya baik) belum disukai konsumen bila rupa bahan pangan tersebut memiliki rupa yang kurang menarik dilihat oleh konsumen untuk menilai.



**Gambar 4**  
**Grafik Nilai Rata-rata Bau Rempeyek Ikan Gabus dengan Penambahan Ikan Gabus dalam Adonan dan Tanpa Ikan Gabus dalam Adonan**

### Rasa

Berdasarkan Gambar 3, dapat diketahui bahwa nilai rata-rata rasa untuk rempeyek ikan gabus dengan penambahan ikan gabus ke dalam adonan (X1) memiliki rata-rata 8,6. Sedangkan untuk rempeyek ikan gabus tanpa tambahan ikan gabus ke dalam adonan memiliki rata-rata 8,2. Berdasarkan Gambar 3, menunjukkan bahwa nilai rata-rata rasa Ke 2 varian rempeyek ikan gabus tersebut mendapatkan nilai yang baik. Tetapi, dari perlakuan ini nilai rata-rata rasa rempeyek dengan penambahan ikan gabus dalam adonannya memiliki hasil yang lebih unggul. Hal ini disebabkan karena pada rempeyak ini rasa ikan gabusnya lebih terasa dibandingkan dengan adonan yang tanpa tambahan campuran ikan gabus.

Rasa merupakan respon dari indera perasa (lidah) terhadap rangsangan yang diberikan oleh suatu pangan yang merupakan salah satu faktor penting yang mempengaruhi tingkat kesukaan panelis terhadap suatu produk pangan (Johannes *dkk.*, 2021). Rasa merupakan salah satu faktor yang memegang peranan penting dalam menentukan keputusan akhir konsumen untuk menerima atau menolak suatu makanan. Meskipun hasil penelitian terhadap parameter lain lebih baik, tetapi jika rasa produk memberikan penilaian tidak enak maka produk tersebut akan ditolak oleh konsumen (Fellows, 2000). Menurut Rusdi & Sukirno (2013) bahan tambahan adalah bahan yang sengaja ditambahkan atau diberikan dalam bahan pangan dengan tujuan untuk meningkatkan konsentrasi, nilai gizi, cita rasa, mengendalikan keasaman dan memantapkan bentuk serta rupa.

### Bau

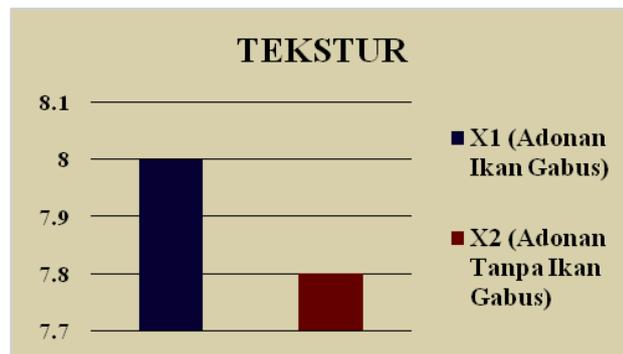
Berdasarkan gambar 4, dapat diketahui bahwa nilai rata-rata bau untuk rempeyek ikan gabus dengan penambahan ikan gabus ke dalam adonan (X1) memiliki rata-rata 6,6. Sedangkan nilai rata-rata rupa untuk rempeyek ikan gabus tanpa tambahan ikan gabus ke dalam adonan (X2) memiliki rata-rata 7,4. Berdasarkan Gambar 4, menunjukkan bahwa nilai rata-rata bau rempeyek ikan gabus selama pembuatannya memberikan perbedaan, dimana dari perlakuan ini nilai bau rempeyek dengan tambahan ikan gabus dalam adonannya memberikan bau sedikit amis dibandingkan rempeyek tanpa campuran ikan gabus dalam adonannya. Bau aroma makanan dalam banyak hal menentukan enak atau

tidaknya makanan bahkan aroma atau bau-bauan lebih kompleks daripada rasa dan kepekaan indera pembauan biasanya lebih tinggi dari indera pencicipan bahkan industri pangan menganggap sangat penting terhadap uji bau karena dapat dengan cepat memberikan hasil (Sorongan dkk., 2022).

Menurut Suhardi dkk. (2015) perubahan nilai bau atau aroma disebabkan oleh perubahan sifat-sifat pada bahan pangan. Bau atau aroma merupakan salah satu parameter yang menentukan rasa enak suatu makanan. Dalam banyak hal, aroma atau bau memiliki daya tarik tersendiri untuk menentukan rasa suka dari produk makanan itu sendiri. Dalam industri pangan, uji terhadap aroma dianggap penting karena cepat dapat memberikan penilaian terhadap hasil produksinya, apakah produksinya disukai atau tidak oleh konsumen.

### Tekstur

Berdasarkan Gambar 5, dapat diketahui bahwa nilai rata-rata tekstur untuk rempeyek ikan gabus dengan penambahan ikan gabus ke dalam adonan (X1) memiliki rata-rata 8. Sedangkan nilai rata-rata rupa untuk rempeyek ikan gabus tanpa tambahan ikan gabus ke dalam adonan (X2) memiliki rata-rata 7,8. Berdasarkan Gambar 5, menunjukkan bahwa nilai rata-rata tekstur Ke 2 varian rempeyek ikan gabus tersebut mendapatkan nilai yang baik. Tetapi, dari perlakuan ini nilai rata-rata tekstur rempeyek dengan penambahan ikan gabus dalam adonannya memiliki hasil yang lebih unggul. Hal ini disebabkan karena tekstur pada rempeyak yang tanpa tambahan ikan gabus dalam adonannya sedikit lebih tipis sehingga mudah rapuh. Tekstur merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi pilihan konsumen terhadap suatu produk pangan. Tekstur merupakan sekelompok sifat fisik yang ditimbulkan oleh elemen struktural bahan pangan yang dapat dirasakan (Imamsyah & Dahlia, 2020).



**Gambar 5**  
**Grafik Nilai Rata-rata Tekstur Rempeyek Ikan Gabus dengan Penambahan Ikan Gabus dalam Adonan dan Tanpa Ikan Gabus dalam Adonan**



**Gambar 6**  
**Kegiatan Penjualan Produk**



**Gambar 7**  
**Kegiatan Monitoring dan Evaluasi Hasil Produk Inovasi Rempeyek Ikan Gabus**

Kandungan air yang terdapat di dalam bahan pangan berpengaruh terhadap tekstur dari bahan pangan tersebut. Kadar air yang rendah menghasilkan tekstur yang keras dan kaku, sebaliknya kadar air yang tinggi menghasilkan tekstur yang lembek dan lunak (Suhardi dkk., 2015). Berdasarkan hasil penelitian dapat diketahui bahwa semakin lama penyimpanan maka nilai tekstur suatu produk akan mengalami penurunan dan juga seiring lama atau tingginya suhu pemasakan rempeyek dapat mempengaruhi nilai tekstur produk tersebut tersebut. Penurunan nilai tekstur ini merupakan akibat proses penguraian protein oleh bakteri sehingga terjadi pelepasan molekul air yang menyebabkan tekstur menjadi lunak (Sorongan dkk., 2022).

Dalam rangka mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap produk baru inovasi rempeyek ikan gabus ini telah dilakukan yaitu penilaian organoleptik yang meliputi penilaian rasa, aroma, warna, dan tekstur kerenyahan peyek ikan gabus. Hasil penilaian organoleptik dari rupa yaitu antara rempeyek ikan gabus dengan penambahan ikan gabus ke dalam adonan (X1) dan rempeyek ikan gabus tanpa tambahan ikan gabus ke dalam adonan (X2) mendapatkan hasil penilaian rata-rata sama yaitu 9,4, dimana konsumen menilai kedua produk tersebut memiliki rupa yang sama baiknya. Hasil penilaian rasa untuk rempeyek ikan gabus dengan penambahan ikan gabus ke dalam adonan (X1) memiliki rata-rata 8,6 sedangkan tanpa tambahan ikan gabus ke dalam adonan memiliki rata-rata 8,2, tingkat konsumen pada rasa lebih banyak memilih rempeyek yang menggunakan adonan ikan gabus karena memiliki rasa yang lebih unggul dan lebih terasa ikannya. Hasil penilaian aroma nilai rata-rata untuk rempeyek ikan gabus dengan penambahan ikan gabus ke dalam adonan (X1) memiliki rata-rata 6,6 sedangkan nilai rata-rata aroma tanpa tambahan ikan gabus ke dalam adonan (X2) yaitu 7,4. Penerimaan konsumen lebih banyak memilih produk rempeyek tanpa adanya penambahan ikan gabus dalam adonan karena tidak memiliki bau yang sedikit amis. Hasil penilaian tekstur untuk rempeyek ikan gabus dengan penambahan ikan gabus ke dalam adonan (X1) memiliki rata-rata 8 sedangkan nilai rata-rata tekstur tanpa tambahan ikan gabus ke dalam adonan (X2) memiliki rata-rata 7,8. Kedua nilai tersebut hampir sama namun konsumen lebih menyukai produk yang ada tambahan ikan gabus dalam adonan karena teksturnya lebih unggul dan menarik. Setelah dilakukan penelitian penilaian terhadap produk inovasi rempeyek ikan gabus selain mengetahui hasil penilaiannya yang baik yaitu semua memperoleh nilai diatas rata-rata 6, masyarakat juga menjadi lebih mengenal produk ini dan banyak yang tertarik dengan produk inovasi rempeyek ikan gabus.

#### **SIMPULAN**

Hasil uji daya terima panelis pada uji organoleptik produk olahan rempeyek ikan gabus dengan parameter mutu yang diujikan yaitu rupa, rasa, bau, dan tekstur untuk hasil varian rempeyek topping ikan gabus dengan tambahan campuran ikan gabus dalam adonan didapatkan nilai rata-rata rupa 8,4, rata-rata rasa 8,6, rata-rata bau 6,6 dan rata-rata tekstur 8. Sedangkan untuk varian rempeyek topping ikan gabus tanpa tambahan campuran ikan gabus dalam adonan didapatkan nilai rata-rata rupa 8,4, rata-rata rasa 8,2, rata-rata bau 7,4, dan rata-rata tekstur 7,8. Berdasarkan hasil pengujian dari ke 2 varian rempeyek ikan gabus tersebut didapatkan lebih dari 6 untuk semua aspek nilai rata-rata ujinya. Sehingga, dapat disimpulkan bahwa produk inovasi rempeyek ikan gabus tersebut mendapatkan penilaian yang baik dan dapat diterima di kalangan masyarakat.

---

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R., Redha, E., Adriani, M., Syifa, M., & Habibie, R. (2021). Inovasi Kemasan Vacuum Dalam Upaya Perbaikan Kualitas Rempeyek “Denok” Di Kelurahan Loktabat Utara. *Aquana: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 97-102. <https://doi.org/10.20527/aquana.v2i1.24>.
- Andreeva, A. M. (2010). Structure of Fish Serum Albumins. *Journal Of Evolutionary Biochemistry and Physiology*, 46(2), 135-144. <https://doi.org/10.1134/s0022093010020018>.
- Asfar, M., Tawali, A. B., Mahendradatta, M. (2014). Potensi Ikan Gabus (*Channa Striata*) Sebagai Sumber Makanan Kesehatan (Review). *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Industri II*, 150-154.
- Asikin, A. N., & KusumaningrumI. (2017). Karakteristik Ekstrak Protein Ikan Gabus Berdasarkan Ukuran Berat Ikan Asal DAS Mahakam Kalimantan Timur. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 21(1), 137-142. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v21i1.21462>.
- Baie, S. H., Sheikh, K. A. (2000). The Wound Healing Properties Of *Channa Striatus*-Cetrimide Cream - Tensile Strength Measurement. *Journal of Ethnopharmacology*, 71(1-2), 93-100. [https://doi.org/10.1016/s0378-8741\(99\)00184-1](https://doi.org/10.1016/s0378-8741(99)00184-1).
- Domili, I., Anas, A. M., Labatjo, R., Nawai, F. (2021). Tingkat Kesukaan Dan Umur Simpan Nugget Ikan Gabus (*Channa Striata*) Dengan Penambahan Jagung (*Zea Mays L*). *Journal Health and Science; Gorontalo Journal Health & Science Community*, 5(1), 133-145.
- Baines, J., & Borradaile, D. (2000). *Food Processing*. Routledge.
- Fitri, R. R., & Asih, E. R. (2019). Pemanfaatan Ikan Gabus (*Channa Striata*) dan Tomat (*Lypersion Esculentum Mill*) Sebagai Penyedap Rasa Alami. *Jurnal Proteksi Kesehatan*, 7(2), 94-100. <https://doi.org/10.36929/jpk.v7i2.146>.
- Jamaluddin, J. A. F., Pau, T. M., And Siti-Azizah, M. N. (2011). Genetic Structure of the Snakehead Murrel, *Channa Striata* (*channidae*) Based on the Cytochrome c Oxidase Subunit I Gene: Influence of Historical and Geomorphological Factors. *Genetics And Molecular Biology*, 34(1), 152-160. <https://doi.org/10.1590/s1415-47572011000100026>.

- Johannes, J., Lalujan, L. E., & Djarkasi, G. S. S. (2021). Pengaruh Gelatin Terhadap Karakteristik Kimia dan Sensori Permen Jelly Pisang Kepok (Musa Paradisiaca Formatypical) dan Buah Naga Merah (Hylocereus Polirhizus)', *Sam Ratulangi Journal of Food Research*, 1(1), 1-9.
- Mawaddah, N., Mukhlisah, N., Mahi, F. (2021). Uji Daya Kembang dan Uji Organoleptik Kerupuk Ikan Cakalang dengan Pati yang Berbeda. *Jurnal Pertanian Berkelanjutan*, 9(3), 181-187.
- Nugroho, M. (2012). Pengaruh Suhu dan Lama Ekstraksi Secara Pengukusan Terhadap Rendemen dan Kadar Albumin Ikan Gabus (Ophiocephalus Striatus). *Teknologi Pangan : Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 3(1), 64-75. <https://doi.org/10.35891/tp.v3i1.487>.
- Nurilmala, M., Safithri, M., Pradita, F. T., & Pertiwi, R. M. (2021). Profil Protein Ikan Gabus (Channa striata), Toman (Channa micropeltes), dan Betutu (Oxyeleotris marmorata): Protein Profile of Channa striata , Channa micropeltes, and Oxyeleotris marmorata Fish. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 23(3), 548-557.
- Rusdi, S., & Sukirno. (2013). A Study on Consumer Acceptance of Fish Peanut Brittle Prepared by Addition of Different Amount of Tapioca Flour. *Journal of The Japanese Society of Pediatric Surgeons*, 4(1), 156-157. [https://doi.org/10.11164/jjsps.4.1\\_156\\_2](https://doi.org/10.11164/jjsps.4.1_156_2).
- Sorongan, C. D., Palenewen, J. V., Onibala, H., Dien, H. A., Pandey, E., & Mentang, F. (2022). Microbiological And Organoleptic Quality of Yellow Fin Tuna (Thunnus albacores) Fillet During Cold Storage. *Jurnal Perikanan dan Kelautan Tropis*, 11(2), 14-23.
- Suhardi., Edison., & Sumarto. (2015). Pengaruh Jenis Kemasan Berbeda Terhadap Mutu Fish Snack Ikan Jelawat (Leptobarbus Hoevenii) Selama Penyimpanan. *Jurnal Online Mahasiswa*, Oktober, 1-12.